



## Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

Crianza Luis Cañas: da gustare in tutte le occasioni

### **Beschreibung:**

Nel 1928, la famiglia Cañas riconobbe l'immenso potenziale del terroir della Rioja Alavesa. Situata ai margini della Sierra Cantabria, la "super" denominazione Alavesa produce oggi alcuni dei più prestigiosi Tempranillos a lungo invecchiamento. Con la sua visione originale del terroir, Luis Cañas offre una nuova interpretazione dei vini della Rioja. I suoi vini dallo stile estremamente moderno godono di un immenso prestigio in tutto il mondo.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso cremisi intenso, centro impenetrabile. Un naso indulgente di ciliegie nere e crostata di prugne, fave di cacao tostate e tabacco da pipa dolce. Note speziate rinvigorenti ricordano i biscotti alle noci e il pane alla frutta. Al palato è compatto, fluido e piacevolmente caldo. Superba armonia tra la dolcezza della frutta e la freschezza croccante. La frutta è accompagnata da sottili aromi tostati di cocco grattugiato e mandorle caramellate fino al delicato finale.

### **Ideale con:**

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese di origine:** Spagna

**Produzent:** Bodegas Luis Cañas

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2032

**Varietà d'uva:** 95% Tempranillo, 5% Garnacha

**Artikelnummer:** 1058521

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa  
Bodegas Luis Cañas

|                       |                                                                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Spagna                                                            |
| <b>Valutazioni:</b>   | Guía Peñín 91/100, Score 18/20                                    |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 95% Tempranillo, 5% Garnacha                                      |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2032                                            |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                      |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 14.5%                                                             |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |