



Luis Cañas Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Luis Cañas

La Reserva del pioniere della Rioja Luis Cañas

Beschreibung:

I vigneti collinari terrazzati sono protetti dalle condizioni climatiche estreme dalla Sierra Cantabria a nord. In questa regione, con i suoi terreni argillosi calcarei poco fertili, vengono coltivati piccoli appezzamenti per produrre uve di qualità eccezionale. Per completare i circa 400 ettari di vigneti di proprietà della tenuta o della cantina sono necessari quasi 900 appezzamenti, alcuni dei quali hanno più di 100 anni.

Degustationsnotiz:

Porpora chiaro con riflessi rosso ciliegia. Al naso, frutti rossi e neri, con note di frutti di bosco e prugne secche, un accenno di chiodi di garofano e legno di cedro, e un umami delicatamente affumicato. Al palato, il prolungato affinamento in botte conferisce morbidezza e consistenza vellutata. L'acidità succosa e i tannini delicati garantiscono una grande fluidità. Una poesia che può essere gustata con molti piatti di salsa della cucina mondiale.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Bodegas Luis Cañas

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 95% Tempranillo, 5% Graciano

Artikelnummer: 1058616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Luis Cañas Reserva

Rioja DOCa
Bodegas Luis Cañas

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Decanter 92/100, Score 18,5/20
Varietà d'uva:	95% Tempranillo, 5% Graciano
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.