



## Gran Reserva

Rioja DOPa, Bodegas Luis Cañas

Un'elegante Gran Reserva di una grande annata

### **Beschreibung:**

I vigneti, per lo più piccoli appezzamenti di vecchie viti, si trovano nel cuore della Rioja Alavesa, ben protetti dalla Sierra Cantabria. L'alta quota e il carattere meridionale della regione conferiscono alle uve un profilo incomparabile. Un terroir che produce vini di perfetta maturità.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso granato intenso con riflessi brillanti. Un bouquet di bacche nere, aperto e complesso, con sottili note di spezie. Frutti neri selvatici, crostata di prugne e petali di rosa essiccati, con una fine mineralità di fondo. Al palato è succoso, opulento e complesso, con l'inconfondibile morbidezza della Rioja. Un piacere da bere fino al lungo finale.

### **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:** 24 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2030

**Varietà d'uva:** 85% Tempranillo, 15% Graciano

**Artikelnummer:** 1058715

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Gran Reserva

Rioja DOCa  
Bodegas Luis Cañas

**Herkunft:** Spagna  
**Valutazioni:** Decanter 95/100, Guía Peñín 92/100, Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 85% Tempranillo, 15% Graciano  
**Da bere:** da subito fino al 2030  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 24 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.