



Selección de la Familia

Reserva Rioja DOCa, Bodegas Luis Cañas

La ferocia della famiglia Cañas

Beschreibung:

La famiglia Cañas produce vini di tutte le categorie e a tutti i livelli di prezzo. Tuttavia, come suggerisce il nome, è la Reserva de la Familia quella a cui dedica il cuore e l'anima. Rigorosamente selezionate, le uve utilizzate per questo capolavoro provengono da viti di oltre 45 anni. Un grande Rioja a un ottimo prezzo!

Degustationsnotiz:

Denso e opaco al centro, di colore porpora. Aromi fruttati di amarena e prugna, oltre a fave di cacao tostate e cocco grattugiato al naso. Note vibranti di spezie esotiche che ricordano il pan di zenzero caldo. Al palato è compatto e diretto, con un calore gentile e una consistenza liscia e vellutata. Affascinante armonia tra frutta dolce e freschezza accattivante. Discrete note tostate di cioccolato amaro, vaniglia e mandorle caramellate accompagnano il delizioso estratto di frutta fino al finale morbido e persistente.

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: 85% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1081716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Selección de la Familia

Reserva Rioja DOCa
Bodegas Luis Cañas

Herkunft: Spagna
Valutazioni: Score 18.5/20, James Suckling 92/100, Tim Atkin 91/100
Varietà d'uva: 85% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon
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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.