



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, ma è nella Reserva de la Familia che mette il cuore e l'anima, come suggerisce il nome. Disponibili in quantità minime, le uve utilizzate per produrre questo capolavoro provengono da viti di oltre 45 anni su alcuni degli appezzamenti più aridi della Rioja Alavesa. Moderno, ma molto autentico: un Rioja di altissima qualità!

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi intenso con centro impenetrabile. Naso delizioso con intense note di amarena, mirtillo, fave di cacao tostate e cocco tritato. Delicate sfumature ricordano il pan di zenzero caldo, il tabacco da pipa e il legno pregiato. Il palato è compatto e complesso, con un calore gentile e una bella consistenza. Notevole armonia tra dolcezza della frutta e grande freschezza. Sottili aromi tostati di cioccolato agrodolce con noci, baccelli di vaniglia e mandorle caramellate accompagnano le intense note fruttate fino al finale, che si chiude con dolcezza.

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: 20 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 85% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1081718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Selección de la Familia

Reserva Rioja DOCa
Bodegas Luis Cañas

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Guía Peñín 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	85% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2033
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	20 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.