



Selección de la Familia

Reserva Rioja DOCa, Bodegas Luis Cañas

La ferocia della famiglia Cañas

Beschreibung:

La famiglia Cañas ha creato con i suoi vini tutte le categorie e tutti i livelli di prezzo per i suoi vini, ma ha concentrato tutto il suo impegno, come indica il suo nome, nella produzione della Reserva de la Familia. Le uve di questo capolavoro provengono da viti di oltre 45 anni accuratamente selezionate. Una grande qualità Rioja per un prezzo così basso!

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, bacche di vaniglia e mandorle caramellate accompagnano le intense note fruttate fino al finale morbido.

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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2034

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

Artikelnummer: 1081719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Selección de la Familia

Reserva Rioja DOCa
Bodegas Luis Cañas

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Decanter 94/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100, Vinum 91/100
Varietà d'uva:	85% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2034
Weinbau:	Tradizionale
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.