



## Ribagaitas

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

Un omaggio al terroir della Rioja

### **Beschreibung:**

Bodegas Luis Cañas possiede un vero e proprio tesoro: vengono prodotte solo due botti di Ribagaitas. Grazie ai nostri buoni contatti, siamo riusciti a ottenere quasi tutte le bottiglie di questa annata che vi proponiamo oggi. Questo gioiello è prodotto da varietà di uve autoctone coltivate in appezzamenti piantati insieme, ma raccolti separatamente.

### **Degustationsnotiz:**

Porpora brillante con riflessi violacei. Naso affascinante di ribes rosso, frutti di bosco neri, mirtilli e frutta a nocciolo nera, con note di scorza di arancia rossa, mandorle tostate, albicocca e un accenno di petali di fiori bianchi. Al palato è vivace e coinvolgente, corposo, vellutato e concentrato. L'opulenza del frutto è sostenuta da una consistenza morbida che si fonde perfettamente con i tannini delicati. L'influenza della viura e della malvasia è innegabile, apportando freschezza, complessità e fascino. Tensione e vivacità assicurano una bella fluidità, un finale lungo e complesso, con un enorme potenziale di invecchiamento.

### **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:** 13 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 15.0%

**Da bere:** da subito fino al 2036

**Varietà d'uva:** 96% Tempranillo, 4% Viura

**Artikelnummer:** 1138618

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Ribagaitas

Rioja DOCa Alavesa  
Bodegas Luis Cañas

**Herkunft:** Spagna  
**Valutazioni:** Score 19.5/20, James Suckling 93/100, Tim Atkin 94/100  
**Varietà d'uva:** 96% Tempranillo, 4% Viura  
**Da bere:** da subito fino al 2036  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 13 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 15.0%  
**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.