



Ribagaitas

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

Icona contemporanea con raffinatezza e profondità

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 lusinghiero di ribes rosso, bacche nere selvatiche, mirtilli e ciliegie candite, con note di scorza di arancia rossa, marzapane, albicocca e un accenno di pepe bianco. Il palato è vivace e ammaliante, rotondo e vellutato, con una potenza concentrata. Il ricco frutto è trasportato da una struttura morbida, intessuta di tannini raffinati. È innegabile l'influenza della viura e della malvasia, che gli conferiscono freschezza e complessità, oltre ad aromi stimolanti. Il fascino della sua giovinezza lusinga il palato, fino al complesso finale. 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: 6 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2038

Varietà d'uva: Tempranillo, Viura, Malvasia, Graciano, Calagraño

Artikelnummer: 1138619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Ribagaitas

Rioja DOCa Alavesa
Bodegas Luis Cañas

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 19.5/20, Parker 93/100
Varietà d'uva:	Tempranillo, Viura, Malvasia, Graciano, Calagraño
Da bere:	da subito fino al 2038
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 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.