



Ribagaitas

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

Un'icona contemporanea profonda e raffinata al tempo stesso

Beschreibung:

La Bodegas Luis Cañas briscola con una vera rarità

. Grazie ai buoni rapporti con l'enologo, siamo riusciti a procurarci quasi tutte le bottiglie dell'annata e ve le proponiamo

. Questo gioiello è una cuvée di

varietà autoctone. Gli appezzamenti sono stati piantati in un mix, ma vengono raccolti separatamente.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi brillante con riflessi violacei. Bellissimo naso di ribes rosso, bacche nere selvatiche, mirtilli e frutta a nocciolo nero, con note di buccia d'arancia rossa, mandorle grigliate, albicocca e un accenno di petali di fiori bianchi. Seducente e dinamico al palato, è anche corposo, vellutato e incredibilmente potente. La ricchezza del frutto è sostenuta da una consistenza tenera che si fonde con i tannini delicati. L'influenza delle uve viura e malvasia è innegabile e aggiunge vivacità, complessità e un fascino incredibile. La freschezza della sua giovinezza gli conferisce vivacità, un finale lungo e complesso e 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: 6 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2037

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

Artikelnummer: 1138620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Ribagaitas

Rioja DOCa Alavesa
Bodegas Luis Cañas

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 19.5/20, Tim Atkin 94/100
Varietà d'uva:	Tempranillo, Viura, Malvasia, Calagraño, Graciano
Da bere:	da subito fino al 2037
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.