



2017 Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

Rioja per tutti i giorni

Descrizione del vino:

Fu nel 1928 che la famiglia Cañas riconobbe il grande potenziale del terroir della Rioja Alavesa: oggi, i migliori Tempranillo, i più pregiati e degni di invecchiamento, provengono tutti da questa grande denominazione Alavesa, ai piedi della Sierra Cantabria. I Rioja di Luis Cañas sono classici leggendari che godono di una reputazione prestigiosa in tutto il mondo.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi intenso, centro impenetrabile. Un naso indulgente di ciliegie nere e crostata di prugne, fave di cacao tostate e tabacco da pipa dolce. Note speziate rinvigorenti ricordano i biscotti alle noci e il pane alla frutta. Al palato è compatto, fluido e piacevolmente caldo. Superba armonia tra la dolcezza della frutta e la freschezza croccante. La frutta è accompagnata da sottili aromi tostate di cocco grattugiato e mandorle caramellate fino al delicato finale.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:

Spagna

Regione:

Rioja

Produttore:

Luis Cañas

Valutazioni:

Guía Peñín 91/100, James Suckling 91/100, Score 18/20

Vinificazione:

12 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2031

Varietà d'uva:

95% Tempranillo, 5% Garnacha

Numero di articolo:

1058517

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa
Bodegas Luis Cañas

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Peñín 91/100, James Suckling 91/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	95% Tempranillo, 5% Garnacha
Maturità:	Jetzt bis 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.