



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, Score 18/20, James Suckling 91/100

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, Score 18/20, James Suckling 91/100 |
| 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. |