



## 2015 Gran Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Luis Cañas

Un'elegante Gran Reserva di una grande annata

### Descrizione del vino:

I vigneti, per lo più piccoli appezzamenti di vecchie viti, si trovano nel cuore della Rioja Alavesa, ben protetti dalla Sierra Cantabria. L'alta quota e il carattere meridionale della regione conferiscono alle uve un profilo incomparabile. Un terroir che produce vini di perfetta maturità.

### Nota di degustazione:

Rosso granato intenso con riflessi brillanti. Un bouquet di bacche nere, aperto e complesso, con sottili note di spezie. Frutti neri selvatici, crostata di prugne e petali di rosa essiccati, con una fine mineralità di fondo. Al palato è succoso, opulento e complesso, con l'inconfondibile morbidezza della Rioja. Un piacere da bere fino al lungo finale.

### Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Rioja
<b>Produttore:</b>	Luis Cañas
<b>Valutazioni:</b>	Decanter 95/100, Guía Peñín 92/100, Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	85% Tempranillo, 15% Graciano
<b>Numero di articolo:</b>	1058715

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Gran Reserva**

Rioja DOCa  
Bodegas Luis Cañas

**Origine:** Spagna  
**Valutazioni:** Decanter 95/100, Guía Peñín 92/100, Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 85% Tempranillo, 15% Graciano  
**Maturità:** fino a 2030  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 24 Mesi in Barrique  
**Gradazione alcolica:** 14.5 %  
**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.