2018 Ribagaitas

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

Un omaggio al terroir della Rioja

Descrizione del vino:
Bodegas Luis Ccas 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.
Nota di degustazione:
Porpora brillante con riflessi violacei. Naso affascinante di ribes rosso, frutti di bosco neri, mirtilli e frutta a nocciolo nera, con note di scorza di arancia rossa, mandorle tostate, albicocca e un accenno di petali di fiori bianchi. Al palato è vivace e coinvolgente, corposo, vellutato e concentrato. L'opulenza del frutto è sostenuta da una consistenza morbida che si fonde perfettamente con i tannini delicati. L'influenza della viura e della malvasia è innegabile, apportando freschezza, complessità e fascino. Tensione e vivacità assicurano una bella fluidità, un finale lungo e complesso, con un enorme potenziale di invecchiamento.
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.

Paese d'origine:	ES
Regione:	Rioja
Produttore:	Luis Cañas
Valutazioni:	Score 19.5/20, James Suckling 93/100, Tim Atkin 94/100
Vinificazione:	13 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2036
Varietà d'uva:	96% Tempranillo, 4% Viura
Numero di articolo:	1138618

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Ribagaitas

Rioja DOCa Alavesa
Bodegas Luis Cañas

Origine:	ES
Valutazioni:	Score 19.5/20, James Suckling 93/100, Tim Atkin 94/100
Varietà d'uva:	96% Tempranillo, 4% Viura
Maturità:	fino a 2036
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	13 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch