



2019 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 lusinghiero di ribes rosso, bacche nere selvatiche, mirtilli e ciliegie candite, con note di scorza di arancia rossa, marzapane, albicocca e un accenno di pepe bianco. Il palato è vivace e ammaliante, rotondo e vellutato, con una potenza concentrata. Il ricco frutto è trasportato da una struttura morbida, intessuta di tannini raffinati. È innegabile l'influenza della viura e della malvasia, che gli conferiscono freschezza e complessità, oltre ad aromi stimolanti. Il fascino della sua giovinezza lusinga il palato, fino al complesso finale. 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, Parker 93/100
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2038
Varietà d'uva:	Tempranillo, Viura, Malvasia, Graciano, Calagraño
Numero di articolo:	1138619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Ribagaitas

Rioja DOCa Alavesa
Bodegas Luis Cañas

Origine:	ES
Valutazioni:	Score 19.5/20, Parker 93/100
Varietà d'uva:	Tempranillo, Viura, Malvasia, Graciano, Calagraño
Maturità:	fino a 2038
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 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.