



## 2019 Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

Rioja per tutti i giorni

### Descrizione del vino:

Fu nel 1928 che la famiglia Ccas riconobbe il grande potenziale del terroir della Rioja Alavesa - oggi, i migliori Tempranillos, i più pregiati e adatti al lungo invecchiamento, provengono tutti da questa grande denominazione dell'Alavesa, ai piedi della Sierra Cantabria. Le Riojas de Luis Ccas sono dei 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 tostati 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:**

ES

**Regione:**

Rioja

**Produttore:**

Luis Cañas

**Valutazioni:**

Guía Peñín 90/100

**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:**

1058519

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Luis Cañas Crianza**

Rioja DOCa Alavesa  
Bodegas Luis Cañas

<b>Origine:</b>	ES
<b>Valutazioni:</b>	Guía Peñín 90/100
<b>Varietà d'uva:</b>	95% Tempranillo, 5% Garnacha
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.