



2016 Luis Cañas Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Luis Cañas

La Reserva del pioniere della Rioja Luis Ccas

Descrizione del vino:

I vigneti a terrazze sulla collina sono protetti dalle condizioni climatiche estreme a nord dalla Sierra Cantabria. I piccoli appezzamenti coltivati in questa regione di terreni poveri e argillo-calcarei producono uve di qualità eccellente. Per completare i circa 400 ettari di vigneti della tenuta e della cantina sono necessari quasi 900 appezzamenti, alcuni dei quali hanno più di cento anni.

Nota di degustazione:

Porpora chiaro con riflessi rosso ciliegia. Al naso, frutti rossi e neri, con note di frutti di bosco e prugne secche, un accenno di chiodi di garofano e legno di cedro, e un umami delicatamente affumicato. Al palato, il prolungato affinamento in botte conferisce morbidezza e consistenza vellutata. L'acidità succosa e i tannini delicati garantiscono una grande fluidità. Una poesia che può essere gustata con molti piatti di salsa della cucina mondiale.

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:	Decanter 92/100
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	95% Tempranillo, 5% Graciano
Numero di articolo:	1058616

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Luis Cañas Reserva

Rioja DOCa
Bodegas Luis Cañas

Origine:	ES
Valutazioni:	Decanter 92/100
Varietà d'uva:	95% Tempranillo, 5% Graciano
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 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.