



2018 Selección de la Familia

Reserva Rioja DOCa, Bodegas Luis Cañas

L'orgoglio della famiglia Cañas

Descrizione del vino:

La famiglia Cañas copre tutte le categorie con i suoi vini, ma, come suggerisce il nome, mette cuore e anima nella produzione della Reserva de la Familia. Le piccole quantità di uve per questo capolavoro provengono da viti di oltre 45 anni nei vigneti più aridi della Rioja Alavesa. Moderno, ma ancora autentico - che qualità Rioja!

Nota di degustazione:

Rosso cremisi intenso con centro impenetrabile. Naso delizioso con intense note di amarena, mirtillo, fave di cacao tostate e cocco tritato. Delicate sfumature ricordano il pan di zenzero caldo, il tabacco da pipa e il legno pregiato. Il palato è compatto e complesso, con un calore gentile e una bella consistenza. Notevole armonia tra dolcezza della frutta e grande freschezza. Sottili aromi tostati di cioccolato agrodolce con noci, baccelli di vaniglia e mandorle caramellate accompagnano le intense note fruttate fino al finale, che si chiude con dolcezza.

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:	Spagna
Regione:	Rioja
Produttore:	Luis Cañas
Valutazioni:	Guía Peñín 93/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	85% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	1081718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Selección de la Familia

Reserva Rioja DOCa
Bodegas Luis Cañas

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Peñín 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	85% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 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.