



## 2020 Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

Crianza Luis Ccas: da gustare in tutte le occasioni

### 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 con centro impenetrabile. Naso meraviglioso con note fruttate di ciliegie nere e torta di prugne, oltre a fave di cacao tostate e tabacco da pipa. Note speziate rinvigorenti suggeriscono biscotti alle nocciole e pane alla frutta. Il palato compatto rivela un calore gentile e una consistenza fluida. Superba armonia di frutta dolce e freschezza croccante. Sottili aromi tostati di cocco tritato e mandorle caramellate accompagnano la frutta fino al finale morbido. Forse il miglior Crianza della tenuta Luis Cañas fino ad oggi.

### 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 91/100, Score 18/20

### Vinificazione:

12 Mesi in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.5 %

### Maturità:

fino a 2031

### Varietà d'uva:

95% Tempranillo, 5% Garnacha

### Numero di articolo:

1058520

## 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 91/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	95% Tempranillo, 5% Garnacha
<b>Maturità:</b>	fino a 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.