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:	Spagna
Regione:	Rioja
Produttore:	Luis Cañas
Valutazioni:	Guía Peñín 91/100, Score 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	95% Tempranillo, 5% Garnacha
Numero di articolo:	1058520

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa
Bodegas Luis Cañas

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Peñín 91/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	95% Tempranillo, 5% Garnacha
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch