2017 Luis Cañas Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Luis Cañas

Reserva brillante del pioniere della Rioja Luis Cañas

Descrizione del vino:
I vigneti collinari terrazzati sono protetti dalle condizioni climatiche estreme dalla Sierrra Cantabria a nord. In questa regione, con i suoi terreni argillosi calcarei poco fertili, vengono coltivati piccoli appezzamenti per produrre uve di qualità eccezionale. Per completare i circa 400 ettari di vigneti di proprietà della tenuta o della cantina sono necessari quasi 900 appezzamenti, alcuni dei quali hanno più di 100 anni.
Nota di degustazione:
Rosso porpora pallido con riflessi rosso ciliegia. Al naso, frutti rossi e neri come bacche selvatiche e prugne secche. C'è un accenno di spezie fini con chiodi di garofano, legno di cedro e un sottile umami affumicato. Al palato, il prolungato affinamento in barrique si manifesta con una consistenza morbida e vellutata. L'acidità succosa e i tannini contenuti garantiscono una grande bevibilità. Una poesia con una varietà di piatti salati della cucina internazionale.
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:	Decanter 93/100, Tim Atkin 92/100
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	95% Tempranillo, 5% Graciano
Numero di articolo:	1058617

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Luis Cañas Reserva

Rioja DOCa
Bodegas Luis Cañas

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Decanter 93/100, Tim Atkin 92/100
Varietà d'uva:	95% Tempranillo, 5% Graciano
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
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.

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