



2018 Gran Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Luis Cañas

Un'elegante Gran Reserva di una grande annata

Descrizione del vino:

I vigneti, per lo più piccoli appezzamenti di vecchie viti, si trovano nel cuore della Rioja Alavesa, ben protetti dalla Sierra Cantabria. L'alta quota e il carattere meridionale della regione conferiscono alle uve un profilo incomparabile. Un terroir che produce vini di perfetta maturità.

Nota di degustazione:

Rosso granato intenso con riflessi brillanti. Un bouquet di bacche nere, aperto e complesso, con sottili note di spezie. Frutti neri selvatici, crostata di prugne e petali di rosa essiccati, con una fine mineralità di fondo. Al palato è succoso, opulento e complesso, con l'inconfondibile morbidezza della Rioja. Un piacere da bere fino al lungo finale.

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:	
Vinificazione:	24 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	85% Tempranillo, 15% Graciano
Numero di articolo:	1058718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gran Reserva

Rioja DOCa

Bodegas Luis Cañas

Origine: Spagna

Valutazioni:

Varietà d'uva: 85% Tempranillo, 15% Graciano

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 24 Mesi in barrique

Gradazione

alcolica:

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.