



## 2019 Ribagaitas

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

Hommage au terroir de la Rioja

### Description:

Les Bodegas Luis Cañas détiennent un véritable trésor: la production du Ribagaitas ne représente que deux barriques. Grâce à nos bonnes relations, nous avons pu nous procurer la quasi-totalité des bouteilles de ce millésime que nous vous proposons aujourd'hui. Ce joyau est produit à partir de cépages autochtones, qui sont cultivés sur des parcelles complantées, mais récoltés séparément.

### Note de dégustation:

Pourpre brillant aux reflets violets. Nez flatteur de groseilles, de baies noires sauvages, de myrtilles et de cerises confites, sur des notes de zestes d'orange sanguine, de pâte d'amande, d'abricot, ainsi qu'un soupçon de poivre blanc. La bouche est vive et envoûtante, ronde, veloutée et d'une puissance concentrée. Le fruit riche est porté par une texture douce, tissée dans des tannins raffinés. L'influence de la viura et de la malvasia est indéniable, cela lui apporte fraîcheur et complexité, ainsi que des arômes stimulants. Le charme de sa jeunesse flatte le palais, jusque dans la finale complexe. Énorme potentiel de garde.

### Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Rioja
<b>Producteur:</b>	Luis Cañas
<b>Notation(s):</b>	Score 19.5/20, Parker 93/100
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2038
<b>Cépage(s):</b>	Tempranillo, Viura, Malvasia, Graciano, Calagraño
<b>Référence:</b>	1138619

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Ribagaitas**

Rioja DOCa Alavesa  
Bodegas Luis Cañas

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Score 19.5/20, Parker 93/100  
**Cépage(s):** Tempranillo, Viura, Malvasia, Graciano, Calagraño  
**Apogée:** jusqu'en 2038  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 6 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Service:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.