



## 2016 Luis Cañas Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Luis Cañas

Le Reserva du pionnier de la Rioja, Luis Cañas

### Description:

Les vignobles en terrasse à flanc de coteau sont protégés au nord des conditions climatiques extrêmes par la Sierra Cantabria. Des petites parcelles cultivées dans cette région aux sols argilo-calcaires maigres, produisent des raisins d'une excellente qualité. Presque 900 parcelles sont nécessaires pour compléter les quelques 400 hectares des vignes qui appartiennent au domaine et à la cave, dont certaines sont plus que centenaires.

### Note de dégustation:

Pourpre clair aux reflets rouge cerise. Fruits rouges et noirs dans le nez aux notes de baies des bois et de pruneaux secs, sur un soupçon de clous de girofle et de bois de cèdre, ainsi qu'un umami délicatement fumé. En bouche, l'élevage prolongé en barrique apporte douceur et velouté. L'acidité juteuse et les tannins délicats garantissent une grande fluidité. Un poème que l'on pourra déguster avec bon nombre de plats en sauce de la cuisine du monde.

### 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>	Decanter 92/100
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	95% Tempranillo, 5% Graciano
<b>Référence:</b>	1058616

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

Taille: A7 74x105

### **Luis Cañas Reserva**

Rioja DOCa

Bodegas Luis Cañas

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Decanter 92/100
<b>Cépage(s):</b>	95% Tempranillo, 5% Graciano
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	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.