



2020 Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

Crianza Luis Cañas: à déguster en toutes occasions

Description:

C'est en 1928 que la famille Cañas reconnut le potentiel grandiose du terroir de la Rioja Alavesa - aujourd'hui, les meilleurs Tempranillos, les plus fins et les plus aptes à une longue garde, proviennent tous de cette super appellation de l'Alavesa, au pied de la Sierra Cantabrie. Les Riojas de Luis Cañas sont des classiques légendaires qui jouissent d'une prestigieuse réputation dans le monde entier.

Note de dégustation:

Rouge pourpre profond, centre impénétrable. Merveilleux nez aux notes fruitées de cerises noires et de tarte aux prunes, mais également de fève de cacao torréfiée et de tabac à pipe. Des belles notes d'épices toniques suggèrent des biscuits aux noix et du pain aux fruits. La bouche compacte révèle une douce chaleur et une texture fluide. Superbe harmonie de fruits sucrés et de fraîcheur croquante. De subtils arômes toastés de noix de coco râpée et d'amandes caramélisées accompagnent le fruit jusqu'à la finale qui s'achève en douceur. Peut-être le meilleur Crianza du domaine Luis Cañas à ce jour.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Rioja
Producteur:	Luis Cañas
Notation(s):	Guía Peñín 91/100, Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	95% Tempranillo, 5% Garnacha
Référence:	1058520

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa
Bodegas Luis Cañas

Origine: Espagne
Notation(s): Guía Peñín 91/100, Score 18/20
Cépage(s): 95% Tempranillo, 5% Garnacha
Apogée: jusqu'en 2031
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.