



## 2018 Luis Cañas Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Luis Cañas

Elegante Reserva del pioniere della Rioja Luis Cañas

### Descrizione del vino:

I vigneti collinari terrazzati sono protetti dalle condizioni climatiche estreme dalla Sierra 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.

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Spagna                                   |
| <b>Regione:</b>             | Rioja                                    |
| <b>Produttore:</b>          | Luis Cañas                               |
| <b>Valutazioni:</b>         | James Suckling 91/100, Guía Peñín 91/100 |
| <b>Vinificazione:</b>       | 18 Mesi in barrique                      |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale                             |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 14.5 %                                   |
| <b>Maturità:</b>            | da subito fino al 2031                   |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 95% Tempranillo, 5% Graciano             |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 1058618                                  |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Luis Cañas Reserva**

Rioja DOCa  
Bodegas Luis Cañas

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Origine:</b>             | Spagna   |
| <b>Valutazioni:</b>         | James Suckling 91/100, Guía Peñín 91/100   |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 95% Tempranillo, 5% Graciano   |
| <b>Maturità:</b>            | da subito fino al 2031   |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale   |
| <b>Vinificazione:</b>       | 18 Mesi in barrique  |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 14.5 %   |
| <b>Servizio:</b>            | Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo. |