

Bodegas Luis Cañas es una empresa vitivinícola familiar fundada en 1928, aunque esta familia lleva más de dos siglos cultivando viñas y produciendo vino. Actualmente es una de las bodegas líderes de la Rioja Alavesa. Sus vinos se gestan en sus casi 300 hectáreas de viñedo de elevada altitud, entre las viñas propias y las controladas por la bodega. Allí se elaboran cuidadosamente sus vinos, siguiendo un sistema agrícola que

optimiza al máximo los recursos naturales y reduce el impacto ambiental. «Somos conscientes de que la naturaleza es la fuente del éxito; por eso, nos esforzamos por mantener las características privilegiadas con que la naturaleza ha dotado a nuestros viñedos. En Luis Cañas, el cuidado por la naturaleza no es solo es una tendencia de marketing; es nuestra filosofía y la clave de nuestro éxito».

VENDIMIA

La añada ha sido mucho mejor de lo esperado. Aunque el año comenzó con muchas precipitaciones y la primavera fue lluviosa y cálida, fue necesario extremar las precauciones contra las enfermedades fúngicas. El año mejoró en los meses de verano al estar acompañado de un clima cálido y seco que favoreció tanto las buenas condiciones sanitarias como la maduración fenólica. El resultado esperado es muy esperanzador y con vinos muy estructurados y potentes.

VINIFICACIÓN

Vino de Zona. 90% viura de viña vieja y 10% malvasía riojana. Nuestros antepasados plantaron estas viñas de viura y malvasía en las denominadas «cabezadas», las zonas más altas y pobres del viñedo. Este vino es el resultado de una exhaustiva selección de viñas y uvas dentro de ese viejo viñedo. Un vino de aromas sutiles que revelan la personalidad de los suelos arcillo-calcáreos, característicos de esta zona de la Rioja Alavesa. Vendimia manual en cajones y doble selección en mesa (racimos y uvas). Fermentación alcohólica: El 70 % fermenta en barrica, principalmente de roble francés de 500 L (el 10 % de estas barricas son de segundo uso). El 30 % restante fermenta en depósitos de acero inoxidable. Posterior crianza sobre lías con bâtonnage durante 5 meses.

ENVEJECIMIENTO

El bâtonnage se realiza regularmente durante los 5 meses de crianza sobre lías, tras los cuales el vino se clarifica con cola de pescado y se embotella.



NOTAS DE CATA

Color: Bonito color dorado con brillantes reflejos limón.

Nariz: Sofisticado y elegante en nariz y con matices florales, frutales y de avellanas. Magníficas notas de pastelería y mantequilla.

Boca: Seco, con la acidez y los aromas frutales justos para ser fresco y vivo, con un estructurado y sabroso final de fruta madura.

Maridaje: Este vino marida bien con la mayoría de pescados y mariscos, así como con carne de ave, ensaladas, risottos, quesos suaves y nueces.

DATOS TECNICOS

Varietales	90% Viura, 10% Malvasía Riojana.
Edad Viña	Más de 65 años. Producción: 6000 kg/ha
Viñedos	Suelos arcillo-calcáreos de tan solo los tres pueblos de Villabuena, Leza y Navaridas a 450-620 metros sobre el nivel del mar.
Temperatura Fermentado	17°C
Período de Fermentación y Maceración	17 Días
Composición Barrica	Roble Francés & Americano
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	5 meses.
Tiempo en botella	Embotellado en Marzo de 2017
Contenido de Alcohol (vol)	13,75% vol
Total Acidez (gr/l)	5,37g/L
pH	3.18
Libre de SO2 (MG/L)	71mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	1,6g/L
Temperatura sugerida para servir	10-12°C
Vinicultor	Fidel Fernández Gómez.

PREMIOS



GUÍA PEÑÍN - 2022
 Spain



JAMES SUCKLING
 - 2021 USA

