

# Luis Cañas

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

## Blanco Viñas Viejas 2022

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 500 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 una tendencia de marketing; es nuestra filosofía y la clave de nuestro éxito».

### Vendimia

La añada 2022 se ha caracterizado por ser climáticamente atípica, con un final de invierno y comienzo de primavera muy húmedos y luego una persistente falta de lluvias y altas temperaturas, que, sin embargo, no han generado un estrés severo en los viñedos, como era previsible. Ha favorecido una maduración completa que en años muy húmedos no siempre es completa. El resultado: una producción contenida, tamaño de grano algo más pequeño de lo normal con una buena concentración de antocianos, taninos medios y una concentración de aromas superior a la esperada. A pesar de ser una de nuestras vendimias más tempranas en los últimos diez años, las buenas previsiones meteorológicas y el estado sanitario del viñedo, nos permitieron realizar una vendimia respetando el perfecto estado de maduración de cada finca. Los diferentes ritmos de maduración del viñedo de una finca a otra han sido notorios, siendo una de las añadas más largas de los últimos años. Los vinos de 2022 muestran buenos niveles de color, alcohol y acidez. Aromáticamente son bastante expresivos y muestran un buen esqueleto en boca que sugiere un gran potencial de guarda y guarda.

### 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.



AR A E X  
Grands  
Spanish Fine Wines

Luis Cañas  
BODEGAS Y VIÑEDOS

## Datos técnicos

Varietales	90% Viura, 10% Malvasía Riojana.
Edad Viña	Más de 65 años. Producción: 6000 kg/ha Suelos arcillo-calcáreos de tan solo los tres pueblos de Villabuena, Leza y Navaridas a 450-620 metros sobre el nivel del mar.
Viñedos	
Temperatura de Fermentación	17°C
Período de Fermentación y Maceración	17 Días
Composición Barrica	Roble Francés & Americano
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	5 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	13,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,39 g/L
pH	3.21
Libre de SO2 (MG/L)	102 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	1,5 g/L
Temperatura sugerida para servir	10-12°C
Vinicultor	Fidel Fernández Gómez.



TIM ATKIN - 2024  
UK

INTERNATIONAL  
WINE CHALLENGE  
SILVER - 2024 UK

DECANTER - 2024  
UK