

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

Fue una añada más corta de lo habitual en cuanto a cantidad, pero de un altísimo nivel cualitativo. En cuanto a la cantidad, una disminución del 25-30% en el rendimiento en comparación con la cosecha de un año normal. Gran concentración de color y grado que permitirá conservar vinos de gran longevidad y con mucha fruta. Año muy favorable para el cultivo de la vid, con dos sobresaltos al principio y al final del ciclo. No hubo precipitaciones excesivas pero sí muy bien repartidas a lo largo del año, lo que ayudó a que los viñedos no dieran signos de sequía y permitieran que la uva madurara perfectamente. El único momento crítico provocado por las lluvias fue la caída de 70 litros en septiembre, que produjo alguna rotura en las bayas, especialmente en las blancas y afortunadamente fue insignificante gracias a las altas temperaturas de los días siguientes por encima de los 30 grados. Esto secó las uvas por completo y no permitió que se desarrollara la temible botritis. Fue una añada que acumuló un adelanto de unos 10 días respecto a un año normal. La baja producción, el clima favorable durante la mayor parte del año, la morfología de granos y racimos y el buen hacer de los enólogos dieron como resultado vinos de muy alta calidad.

VINIFICACIÓN

95 % tempranillo de viña vieja y 5 % garnacha. Al entrar en bodega y pasar por la mesa de selección, la uva es despallada y estrujada antes de pasar a la fermentación y posterior maceración en pequeños tanques de acero inoxidable durante un total de 20 días a temperatura controlada, lo cual permite obtener una mejor extracción del color, así como vinos mucho más complejos, aptos para crianzas prolongadas. Después de la clarificación, el vino se somete a una filtración amicrobica. La fermentación maloláctica también tiene lugar en los depósitos.

ENVEJECIMIENTO

El vino se cría en barricas de roble francés y americano durante un mínimo de 12 meses. Luego, la crianza continúa en botella durante al menos otros 12 meses.

PREMIOS



MUNDUSVINI
 SILVER - 2023
 Germany



TIM ATKIN - 2023
 UK



GUÍA PEÑÍN - 2022
 Spain



NOTAS DE CATA

Color: Color rojo rubí.

Nariz: Limpio en nariz, con notas balsámicas y finos matices de ciruela y roble limpio.

Boca: Sabores suaves, frutales y especiados junto con roble tostado. Complejo y estructurado. Final agradable con frutos rojos y notas de eucalipto.

Maridaje: Ideal con paellas de carne, carne asada roja o blanca, chorizo, jamón ibérico y otros embutidos.

DATOS TECNICOS

Varietales	95% Tempranillo, 5% Garnacha.
Edad Viña	30 Años de media
Temperatura Fermentado	27°C
Período de Fermentación y Maceración	20 Días
Composición Barrica	60% Francés & 40% Roble Americano
Edad Barrica	Media 3 años
Tiempo en Barrica	12 meses.
Tiempo en botella	Mínimo de 12 meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	4,98 g/L
pH	3,5
Libre de SO2 (MG/L)	76mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	1,6 g/L
Temperatura sugerida para servir	18°C
Vinicultor	Fidel Fernández Gómez

