

Luis Cañas

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Crianza 2021

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

Vendimia

El 2021 comenzó con una buena pluviometría pero que a finales de invierno llegó un prolongado periodo de sequía hasta bien entrado septiembre. En líneas generales ha sido un año seco que ha favorecido la sanidad del viñedo, reduciendo el número de tratamientos fitosanitarios por el excelente estado de la uva. La cosecha en cuanto a cantidad es muy similar a la de 2020 e incluso ligeramente superior, favorecida en algunos viñedos por las precipitaciones de finales de septiembre. Estas condiciones climáticas han hecho que la vendimia se retrase unos 10 días respecto a la cosecha 2020, obteniendo vinos más cálidos, con menor acidez que otros años pero con un potencial colorimétrico muy notable, dando vinos potentes y estructurados. Son vinos algo menos aromáticos por el calor pero ganan en color y estructura.

Vinificación

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.

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.

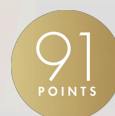


AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines

Luis Cañas
BODEGAS Y VIÑEDOS

Datos técnicos

Varietales	95% old vine Tempranillo and 5% Garnacha, Graciano, Viura y Malvasia
Edad Viña	30 Años de media
Temperatura de Fermentación	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
Azúcar Residual (GR/L)	1,6 g/L
Temperatura sugerida para servir	18°C
Vinicultor	Fidel Fernández Gómez



GUÍA PENÍN -
2024
Spain