Luis Cañas

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Crianza 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 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 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

Al entrar en bodega y pasar por la mesa de selección, la uva es despalillada 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 amicróbica. 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.

ARAEX Grands
Spanish Fine Wines

Luis Cañas
Bodegas y Viñedos

Datos tecnicos

Varietales	95% old vine Tempranillo and 5% Garnacha, Graciano, Viura y Malvasia
Edad Viña	30 Años de media
Temperatura de Fermentación	27ºC
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	18ºC
Vinicultor	Fidel Fernández Gómez

90 POINTS
VINOUS - 2025
USA