

Luis Cañas

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

El Palacio 2018

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 ciclo comenzó con un otoño muy lluvioso. El invierno fue muy frío y cargado de varias nevadas, lo que provocó una brotación tardía que marcó el desarrollo de todo el ciclo vegetativo. La primavera también fue lluviosa dando paso a un verano en el que las altas temperaturas llegaron más tarde de lo habitual. El retraso en el ciclo se mantuvo hasta la madurez, iniciándose la vendimia de uva tinta el 15 de octubre. El fruto llegó a la bodega de vinificación con buen estado sanitario y de maduración. Las notas fueron medias y los niveles de acidez bastante equilibrados dando lugar a vinos con un gran potencial tanto para el consumo temprano como para la crianza y guarda.

Vinificación

75 % tempranillo, 20 % graciano y 5 % viura (coupage de campo de una sola parcela). La uva cosechada se fermenta en barricas de roble francés a temperatura controlada y se macera para extraer todo su potencial. El vino resultante pasa luego a barricas de roble francés donde realiza la fermentación maloláctica para darle complejidad e intensidad aromática al tiempo que estabiliza su color.

Envejecimiento

El vino se cría durante un total de 15 meses en barricas nuevas de roble francés de 500 L de una selección de los mejores toneleros franceses.

Notas de cata

Color: Magnífico rojo ciruela profundo y oscuro.

Nariz: Aromas frutales maduros y concentrados junto con trazas minerales, especiadas y de mermelada de frutos del bosque envueltas en sutiles tonos de butterscotch.

Boca: Concentrado y untuoso, equilibrado, con taninos finos y a la vez una buena acidez. Final largo y expresivo, que deja una clara impresión del carácter mineral de este terroir.

Maridaje: Recomendado para acompañar carne roja, queso y pescado azul. Acompaña bien platos de cordero, bistecs de ternera y pescado azul a la plancha (salmón, etc.).

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	Tempranillo 75%, Graciano 20%, Viura 5%
Edad Viña	Viñedo plantado en 1969.
Viñedos	Parcela única en Villabuena, justo delante de la bodega.
Temperatura Fermentado	27°C
Período de Fermentación y Maceración	10 días.
Composición Barrica	Roble francés.
Edad Barrica	Nueva.
Tiempo en Barrica	15 meses.
Tiempo en botella	Mínimo de 24 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% Vol.
Total Acidez (gr/l)	4,98 gr/L
pH	3,69
Libre de SO2 (MG/L)	98 mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	1,9 gr/L
Temperatura sugerida para servir	18°C
Vinicultor	Fidel Fernández Gómez.

DRINK BUSINESS
- RIOJA MASTERS
GOLD - 2022 UK