

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

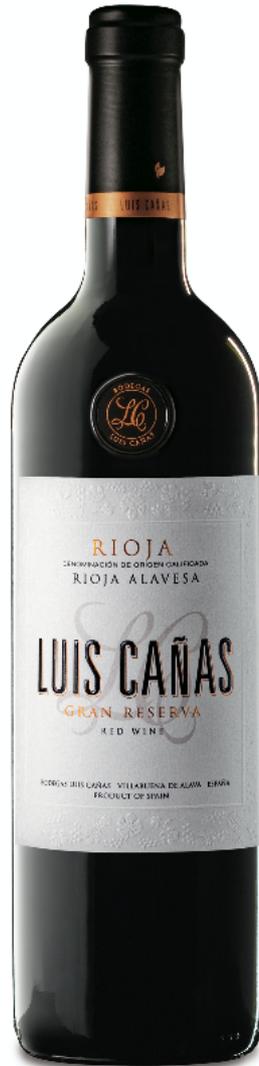
Esta fue la cosecha más temprana en la historia de Rioja Alavesa. La calidad y cantidad fueron excelentes debido a una climatología favorable durante todo el ciclo vegetativo sin ninguna enfermedad. La cosecha se concentró en 4 semanas. Los vinos tienen frescura y elegancia especiales.

VINIFICACIÓN

85 % tempranillo de viña vieja y 5 % graciano. Al entrar en la bodega, los racimos son seleccionados cuidadosamente antes de ser despalillados, de forma que las uvas pueden clasificarse según su peso tras superar un doble proceso de selección. A continuación tiene lugar la fermentación y posterior maceración en depósitos de acero inoxidable durante 8 días, lo cual permite una mejor extracción del color, así como vinos mucho más complejos y tánicos, aptos para crianzas prolongadas. El resultado es un vino que retrata la esencia de un Rioja clásico.

ENVEJECIMIENTO

Tras la primera fermentación, el vino se almacena en barricas en las que se produce la fermentación maloláctica y la crianza del vino durante un total de 24 meses en barricas de roble francés y americano. Luego, la crianza continúa en botella durante al menos otros 36 meses.



NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí con tintes terrosos.

Nariz: Este vino es fino, elegante y complejo en nariz, con buena concentración de frutos del bosque, tomillo y romero, así como aromas secundarios de cuero y hojas de tabaco.

Boca: Es pulido y redondo, lo que lo hace agradable y fácil de beber. Carnoso, elegante a la vez que poderoso. Es cálido y revela notas de mermelada de frutos negros y regaliz, con un final largo, sabroso y persistente.

Maridaje: Cordero asado, guisos, embutidos ibéricos y quesos curados.

DATOS TECNICOS

Varietales	85% Tempranillo, 15% Graciano.
Edad Viña	50 Años de media
Temperatura Fermentado	27°C
Período de Fermentación y Maceración	14 días.
Composición Barrica	70% Francés & 30% Roble Americano
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	24 meses (1 año roble francés / 1 año roble americano).
Tiempo en botella	Mínimo de 36 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5.54 gr/L
pH	3.41
Libre de SO2 (MG/L)	59 mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	1.9 gr/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Fidel Fernández Gómez.

PREMIOS



DECANTER - 2022
 UK



GUÍA PEÑÍN - 2022
 Spain