

Luis Cañas

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Hiru 3 Racimos 2017

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

La cosecha 2017 de Rioja Alavesa fue excepcional. Las altas temperaturas de principios de primavera provocaron una brotación más temprana y un mayor crecimiento vegetativo de lo habitual. Sin embargo, una helada a finales de abril causó grandes daños a muchos de los viñedos de Rioja. El aire frío permaneció en el fondo de los valles, por lo que los viñedos ubicados a mayor altitud no se vieron tan afectados. Las altas temperaturas del verano y la posterior sequía provocaron una cosecha más temprana y más corta de lo habitual. Duró del 20 de septiembre al 2 de octubre, mientras que en promedio comienza después del 12 de octubre. A pesar de las irregularidades, la calidad del vino fue excepcional, con excelente color, estructura y taninos maduros muy dulces.

Vinificación

90 % tempranillo de viña vieja de baja producción (vides que producen como máximo 3 racimos pequeños) y 10 % graciano. 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 24 meses en roble francés nuevo de una selección de los mejores toneleros franceses. Luego, la crianza continúa en botella durante al menos otros 24 meses.

Notas de cata

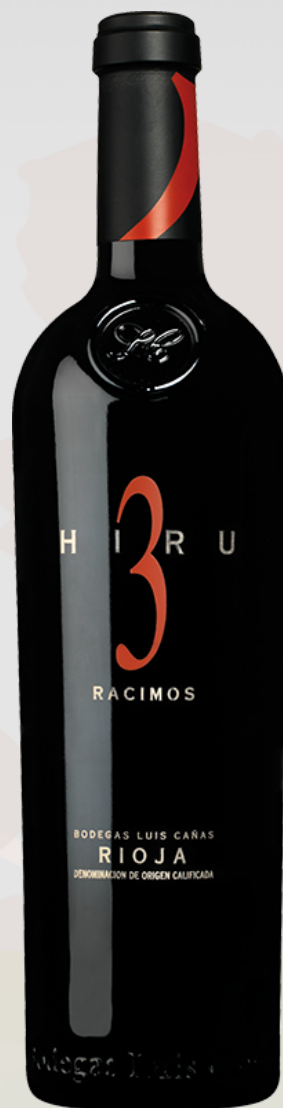
Color: Magnífico color rojo picota profundo y oscuro.

Nariz: Aromas frutales maduros, pero frescos concentrados, con trazas minerales y especiadas junto con notas de mermelada de moras y arándanos envueltas en nata con tonos de caramelo y café con leche.

Boca: Paso por boca concentrado y untuoso pero con buena acidez, equilibrado y afrutado, con taninos finos. Final muy largo y expresivo, que deja una clara impresión del carácter de este terroir.

Maridaje: Se recomienda para platos como el marmitako, un guiso tradicional vasco elaborado por los pescadores con atún, tomate y pimiento verde. Acompaña bien platos de cordero, bistecs de ternera y carne asada de todo tipo, incluyendo carne de caza, así como dora

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	90% old vine (low yield) Tempranillo, 10% Graciano.
Edad Viña	60+ Años
Viñedos	Vides que producen como máximo 3 racimos de forma natural. Hiru significa «tres» en euskera.
Temperatura Fermentado	27°C
Período de Fermentación y Maceración	10 Días
Composición Barrica	Roble Francés
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	24 meses.
Tiempo en botella	Mínimo de 24 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	15% 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.