Luis Cañas

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Hiru 3 Racimos 2019

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

Fue una añada más corta de lo habitual en cuanto a cantidad, pero de un altísimo nivel cualitativo. En cuanto a la cantidad, una disminución del 25-30% en el rendimiento en comparación con la cosecha de un año normal. Gran concentración de color y grado que permitirá conservar vinos de gran longevidad y con mucha fruta. Año muy favorable para el cultivo de la vid, con dos sobresaltos al principio y al final del ciclo. Fue una añada que acumuló un adelanto de unos 10 días respecto a un año normal. La baja producción, el clima favorable durante la mayor parte del año, la morfología de granos y racimos y el buen hacer de los enólogos dieron como resultado vinos de muy alta calidad.

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

ARAEX Grands
Spanish Fine Wines

Luis Cañas
Bodegas y Viñedos

Datos tecnicos

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 de Fermentación	27ºC
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
Azúcar Residual (GR/L)	1.9 gr/L
Temperatura sugerida para servir	18ºC
Vinicultor	Fidel Fernández Gómez.