

Luis Cañas

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Red Wine 2021

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 2021 comenzó con una buena pluviometría pero que a finales de invierno llegó un prolongado periodo de sequía hasta bien entrado septiembre. En líneas generales ha sido un año seco que ha favorecido la sanidad del viñedo, reduciendo el número de tratamientos fitosanitarios por el excelente estado de la uva. El verano ha sido seco y cálido. La maduración de la uva se vio inicialmente afectada por la falta de agua, pero en el momento justo de maduración tuvimos unas lluvias alrededor del 20 de septiembre que salvaron la madurez fenólica de la vendimia. La cosecha en cuanto a cantidad es muy similar a la de 2020 e incluso ligeramente superior, favorecida en algunos viñedos por las precipitaciones de finales de septiembre. Estas condiciones climáticas han hecho que la vendimia se retrase unos 10 días respecto a la cosecha 2020, obteniendo vinos más cálidos, con menor acidez que otros años pero con un potencial colorimétrico muy notable, dando vinos potentes y estructurados. Son vinos algo menos aromáticos por el calor pero ganan en color y estructura.

Vinificación

Este vino se elabora siguiendo el método tradicional de maceración carbónica, en la que no se despallilla la uva y se fermenta el racimo entero. El vino fermenta durante 7 días a una temperatura controlada de 25 °C y se clarifica con gelatina vegetal. El vino resultante es afrutado y bajo en taninos.

Notas de cata

Color: Color rojo cereza.

Nariz: Limpio en nariz, con notas florales, especialmente de violeta, y finos matices de fruta madura, como de plátano y frambuesa.

Boca: Entrada suave y cálida. Final agradable de frutos rojos maduros y notas de regaliz

Maridaje: Ideal con tapas, paella, carne de todo tipo, chorizo y otros embutidos.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	90% Tempranillo, 10% Viura.
Edad Viña	20 Años de media
Temperatura Fermentado	25°C
Período de Fermentación y Maceración	7 Días
Contenido de Alcohol (vol)	14% vol.
Total Acidez (gr/l)	4,93g/L
pH	3,76
Libre de SO2 (MG/L)	91mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	1,6g/L
Temperatura sugerida para servir	11-13°C
Vinicultor	Fidel Fernández Gómez.