

Luis Cañas

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Red Wine 2023

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 2023 destaca por un ciclo vegetativo marcado por la sequía, con un otoño e invierno más seco de lo habitual, que la viña lo sobrellevó gracias a la altitud en la que los viñedos en Rioja Alavesa están situados. En el final del verano, las temperaturas fueron altas, pero más moderadas que en otras zonas de la denominación, junto con noches más frescas que hicieron que la maduración de la uva fuese la correcta. Tras las lluvias de septiembre, la vendimia se caracterizó por soleados días con temperaturas inusualmente altas para esta época del año, lo que supuso una vendimia rápida de las fincas con más avance madurativo y una espera para la perfecta maduración de nuestros viñedos con más altitud. Los vinos blancos de la añada 2023 destacan por su frescura y graduaciones alcohólicas moderadas, y en cuanto a los tintos, hemos obtenido uvas con madurez fenólica espléndida para la elaboración de vinos tintos elegantes, con taninos que aporten estructura y complejidad, pero manteniendo la frescura gracias al equilibrio frutal y las buenas acideces de nuestra zona.

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

Luis Cañas
BODEGAS Y VINEDOS

Datos técnicos

Varietales	90% Tempranillo, 10% Viura.
Edad Viña	20 Años de media
Temperatura de Fermentación	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
Azúcar Residual (GR/L)	1,6g/L
Temperatura sugerida para servir	11-13°C
Vinicultor	Fidel Fernández Gómez.