

Luis Cañas

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Red Wine 2024

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 una tendencia de marketing: es nuestra filosofía y la clave de nuestro éxito».

Vendimia

El ciclo comenzó con un invierno lluvioso y de temperaturas moderadas, lo que originó una brotación incluso más temprana que en 2023. El inicio de la primavera fue también lluvioso, dando paso entonces a un periodo de sequía prolongada que se alargaría hasta septiembre, con temperaturas también moderadas. Comenzamos la vendimia ya metidos en octubre, como es habitual. El resultado: una cosecha muy poco productiva y de bastante calidad. Los vinos de 2024 son aromáticos, bien estructurados y bastante equilibrados en el paladar.

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 VIÑEDOS

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.