

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

Esta fue la cosecha más temprana en la historia de Rioja Alavesa. La calidad y cantidad fueron excelentes debido a una climatología favorable durante todo el ciclo vegetativo sin ninguna enfermedad. La cosecha se concentró en 4 semanas. Los vinos tienen frescura y elegancia especiales.

## VINIFICACIÓN

95 % tempranillo de viña vieja y 5 % graciano. Al entrar en bodega, los racimos se seleccionan en función de su peso. Tras este doble proceso de selección, la uva es despallada y estrujada antes de pasar a la fermentación y posterior maceración en tanques de acero inoxidable durante un total de 21 días, lo cual permite una mejor extracción del color, así como vinos mucho más complejos y tánicos, aptos para crianzas prolongadas.

## ENVEJECIMIENTO

El vino se cría durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés y americano y luego se clarifica y embotella, sin filtración.



## NOTAS DE CATA

**Color:** Vino de color rojo picota profundo, de capa media-alta.

**Nariz:** Aromas de frutos del bosque y compota de frutas, especias, bollería y lácteos.

**Boca:** Sensación retronasal larga, que perdura en el paladar. Elegante y sedoso.

**Maridaje:** Este vino marida bien con carne de ave, como la de pollo y de pavo, así como con guisos, platos de verduras, arroces, tapas y quesos semicurados.

## DATOS TECNICOS

|                                      |                               |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| Varietales                           | 95% Tempranillo, 5% Graciano. |
| Edad Viña                            | 40 Años de media              |
| Temperatura Fermentado               | 27°C                          |
| Período de Fermentación y Maceración | 21 Días                       |
| Composición Barrica                  | Roble Francés & Americano     |
| Edad Barrica                         | 2 Años                        |
| Tiempo en Barrica                    | 18 meses.                     |
| Tiempo en botella                    | Mínimo de 12 meses.           |
| Contenido de Alcohol (vol)           | 14,5% vol                     |
| Total Acidez (gr/l)                  | 5,46g/L                       |
| pH                                   | 3.41                          |
| Libre de SO2 (MG/L)                  | 52mg/L                        |
| Azúcar Residual (GR/L)               | 2.0g/L                        |
| Temperatura sugerida para servir     | 16-18°C                       |
| Vinicultor                           | Fidel Fernández Gómez         |

## PREMIOS



MUNDUSVINI  
 GOLD - 2022  
 Germany



DECANTER - 2022  
 UK



JAMES SUCKLING  
 - 2021 USA