

Luis Cañas

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Reserva 2016

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 de 2016 comenzó tarde y se caracterizó por la sequía y las altas temperaturas en julio y agosto, seguidas de condiciones favorables en septiembre y octubre. Las lluvias intensas durante los meses de invierno proporcionaron una hidratación adecuada para las vides, lo que permitió mantener la salud excepcional de las uvas y procedimos a una cosecha escalonada una vez que alcanzaron la madurez perfecta. En cada una de las parcelas de viñedo. El contenido de alcohol es más bajo que en los últimos dos años, pero una excelente acidez, taninos y niveles de color han resultado en una de las mejores cosechas de Rioja Alavesa en la memoria.

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 despalillada 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

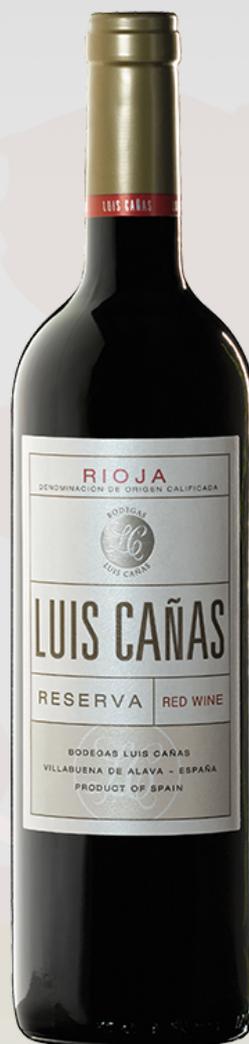
Color: Vino de color rojo picota profundo, de capa media-alta.

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.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

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)	5,3 g/L
pH	3,4
Libre de SO2 (MG/L)	52mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	1,7 g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Fidel Fernández Gómez



TIM ATKIN - 2023
UK