

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

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

85 % tempranillo de viña vieja y 15 % de «otras variedades» (cab. sauv.). A su llegada a la bodega, la uva se macera en frío durante 72 horas. Luego fermenta a 26 °C en depósitos de cemento cerrados y bajo control térmico constante, con remontados diarios del mosto. Una vez ha sido pasta descubada por gravedad, la fermentación maloláctica se produce espontáneamente a los 45 días.

### ENVEJECIMIENTO

El vino se cría en barricas de roble americano y francés de tostado medio. El periodo total en barrica es de 18 meses. La crianza en barrica no solo aporta taninos de la madera, también estabiliza el vino de forma natural. Tras el trasiego final, el vino se clarifica en depósitos, se decanta a los 30 días y se embotella directamente, sin ningún tipo de filtración. Puesto que el ciclo evolutivo de este vino es bastante lento, solo se utilizan corchos de la mejor calidad disponible para asegurar un largo potencial de envejecimiento.



### NOTAS DE CATA

**Color:** Brillante y de capa alta, de color granate en el centro y cereza en el ribete.

**Nariz:** Compleja variedad de aromas que se combinan para ofrecer un vino intenso y sofisticado. Inicialmente se detectan frutos del bosque muy maduros, un suave ahumado, pasas y licor. Una vez aireado en cierta medida, aparecen notas de canela y mermelada.

**Boca:** Amplio, con una buena presencia de taninos que se compensa por el carácter glicérico y resulta así en una sensación muy carnosa y agradable. Persistente y con final largo.

**Maridaje:** Asados, todo tipo de platos de cordero y de caza, calderetas de pescado azul y jamón ibérico.

### DATOS TECNICOS

Varietales	85% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon.
Edad Viña	40 Años de media
Viñedos	Zonas más antiguas de Villabuena de Álava.
Temperatura Fermentado	26°C
Período de Fermentación y Maceración	18 Días
Composición Barrica	Roble Francés & Americano
Edad Barrica	Nueva y de 1 año.
Tiempo en Barrica	18 meses.
Tiempo en botella	Mínimo 24 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol.
Total Acidez (gr/l)	5,47g/L
pH	3,41
Libre de SO2 (MG/L)	58mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	2,11g/L
Temperatura sugerida para servir	16 °C
Vinicultor	Fidel Fernández Gómez.

### PREMIOS



GUÍA PEÑÍN - 2022  
 Spain



DECANTER - 2022  
 UK



JAMES SUCKLING  
 - 2021 USA