

# Luis Cañas

## RESERVA SELECCIÓN DE LA FAMILIA 2017

D.O. Ca  
**RIOJA**  
 (ALAVESA)

*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 2017 de Rioja Alavesa fue excepcional. Las altas temperaturas de principios de primavera provocaron una brotación más temprana y un mayor crecimiento vegetativo de lo habitual. Sin embargo, una helada a finales de abril causó grandes daños a muchos de los viñedos de Rioja. El aire frío permaneció en el fondo de los valles, por lo que los viñedos ubicados a mayor altitud no se vieron tan afectados. Las altas temperaturas del verano y la posterior sequía provocaron una cosecha más temprana y más corta de lo habitual. Duró del 20 de septiembre al 2 de octubre, mientras que en promedio comienza después del 12 de octubre. A pesar de las irregularidades, la calidad del vino fue excepcional, con excelente color, estructura y taninos maduros muy dulces.

### 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 20 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	20 meses.
Tiempo en botella	Mínimo 24 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol.
Total Acidez (gr/l)	5,2 g/L
pH	3,4
Libre de SO2 (MG/L)	58mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	1,55 g/L
Temperatura sugerida para servir	16 °C
Vinicultor	Fidel Fernández Gómez.

### PREMIOS



TIM ATKIN - 2023  
 UK



MUNDUSVINI  
 GOLD - 2022  
 Germany



IWC - 2022 UK



GUÍA PEÑÍN - 2022  
 Spain

