

Luis Cañas

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Reserva Selección De La Familia 2018

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

El ciclo comenzó con un otoño muy lluvioso. El invierno fue muy frío y cargado de varias nevadas, lo que provocó una brotación tardía que marcó el desarrollo de todo el ciclo vegetativo. La primavera también fue lluviosa dando paso a un verano en el que las altas temperaturas llegaron más tarde de lo habitual. El retraso en el ciclo se mantuvo hasta la madurez, iniciándose la vendimia de uva tinta el 15 de octubre. El fruto llegó a la bodega de vinificación con buen estado sanitario y de maduración. Las notas fueron medias y los niveles de acidez bastante equilibrados dando lugar a vinos con un gran potencial tanto para el consumo temprano como para la crianza y guarda.

Vinificación

85 % tempranillo de viña vieja y 15 % Cabernet Sauvignon. 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 bodega 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.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	85% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon.
Edad Viña	55 Años de media
Viñedos	Zonas más antiguas de Villabuena de Álava.
Temperatura de Fermentación	26°C
Periodo 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)	5,12 g/L
pH	3,58
Libre de SO2 (MG/L)	57 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	2,2 g/L
Temperatura sugerida para servir	16 °C
Vinicultor	Fidel Fernández Gómez.



CONCOURSE
MONDIAL DE
BRUXELLES



DECANTER - 2023
UK



IWC - 2023 UK

GUÍA PEÑÍN -
2023 Spain