

Luis Cañas

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Ribagaitas 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 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

El viñedo singular Ribagaitas está situado en el centro de la ladera de Sierra Cantabria, sobre el pueblo de Samaniego. El suelo es pesado y tiene una textura arcillosa y de margas. Esto confiere un carácter distintivo al tempranillo, la variedad tinta elegida para ser plantada junto a las variedades blancas viura y malvasía riojana. Durante años, el vino de esta parcela fue uno de los mejores vinos que el viticultor usaba en sus coupages. Un vino robusto, rústico, de terroir fuerte, con taninos atlánticos y una frescura notable. Uno de los rasgos distintivos de RIBAGAITAS es su coupage varietal y el hecho de que las variedades tempranillo, viura, malvasía riojana y calagraño se recolectan todas en la misma fecha. Con el fin de asegurar una excelente maduración (ni demasiado temprana ni demasiado tardía) para la vendimia de este vino singular, el equipo de viticultores realiza un exhaustivo seguimiento de la uva, tratando de asegurar un ciclo equilibrado de las diferentes variedades. La vendimia de RIBAGAITAS se realizó el 28 de septiembre de 2017 de forma manual, con cajones. Viticultura racional y sostenible, en armonía con la naturaleza. Este viñedo libre de herbicidas se cultiva con mulas.

Envejecimiento

Los racimos llegan en cajas y se someten a una doble selección en mesa (de racimos y de uvas). La uva fermenta en un pequeño tanque de acero inoxidable. Fermentación maloláctica en barricas de segundo uso de 500 y 400 L. Posteriormente, el vino se cría durante 13 meses. Embotellado el 4 de abril de 2019, marcando el inicio de la crianza en botella.

Notas de cata

Color: Color rojo picota intenso.

Nariz: Aromas de fruta madura con finos matices minerales.

Boca: Inolvidable en boca, con taninos intensos y potentes pero perfectamente maduros y pulidos (al estilo atlántico).

Maridaje: Buen acompañante de cualquier plato emblemático de la cocina vasca. También marida bien con carne de todo tipo, jamón de caza e ibérico y cualquier producto a base de jamón (charcutería).

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	Number of vines: 3.621 Tempranillo, 133 Viura, 10 Malvasía, 1 Calagraño.
Edad Viña	Plantada en 1965 como viña tradicional con podado tipo gobelet, Altitud: GPS 532 m: 42.556712, -2.655549
Viñedos	26°C
Temperatura de Fermentación	
Periodo de Fermentación y Maceración	20 días.
Composición Barrica	Roble francés.
Edad Barrica	Barricas de segundo uso.
Tiempo en Barrica	13 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol.
Total Acidez (gr/l)	5,2g/L
pH	3,78
Libre de SO2 (MG/L)	50 mg/L
Total Sulphites (mg/L)	65
Azúcar Residual (GR/L)	1,7g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Fidel Fernández Gómez



DECANTER - 2022 JAMES SUCKLING
UK - 2021 USA