

Luis Cañas

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Ribagaitas 2019

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

Fue una añada más corta de lo habitual en cuanto a cantidad, pero de un altísimo nivel cualitativo. En cuanto a la cantidad, una disminución del 25-30% en el rendimiento en comparación con la cosecha de un año normal. Gran concentración de color y grado que permitirá conservar vinos de gran longevidad y con mucha fruta. Año muy favorable para el cultivo de la vid, con dos sobresaltos al principio y al final del ciclo. Fue una añada que acumuló un adelanto de unos 10 días respecto a un año normal. La baja producción, el clima favorable durante la mayor parte del año, la morfología de granos y racimos y el buen hacer de los enólogos dieron como resultado vinos de muy alta calidad.

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 marga. 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 10 meses.

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

Luis Cañas
BODEGAS Y VIÑEDOS



Datos técnicos

Varietales	85% Tempranillo, 15% others: Graciano, Viura, Malvasía Riojana y Calagraño
Edad Viña	Plantada en 1930 y replantada en 1958
Viñedos	Altitud: GPS 532 m: 42.556712, -2.655549
Temperatura de Fermentación	26°C
Período de Fermentación y Maceración	20 días.
Composición Barrica	Roble francés.
Edad Barrica	Barricas de segundo uso.
Tiempo en Barrica	10 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



WINEREVIEW
ONLINE - 2023
USA



GUÍA PEÑÍN -
2022 Spain



GILBERT &
GAILLARD - 2022
France