

Luis Cañas

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

White 2021

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 2021 comenzó con una buena pluviometría pero que a finales de invierno llegó un prolongado periodo de sequía hasta bien entrado septiembre. En líneas generales ha sido un año seco que ha favorecido la sanidad del viñedo, reduciendo el número de tratamientos fitosanitarios por el excelente estado de la uva. El verano ha sido seco y cálido. La maduración de la uva se vio inicialmente afectada por la falta de agua, pero en el momento justo de maduración tuvimos unas lluvias alrededor del 20 de septiembre que salvaron la madurez fenólica de la vendimia. La cosecha en cuanto a cantidad es muy similar a la de 2020 e incluso ligeramente superior, favorecida en algunos viñedos por las precipitaciones de finales de septiembre. Estas condiciones climáticas han hecho que la vendimia se retrase unos 10 días respecto a la cosecha 2020, obteniendo vinos más cálidos, con menor acidez que otros años pero con un potencial colorimétrico muy notable, dando vinos potentes y estructurados. Son vinos algo menos aromáticos por el calor pero ganan en color y estructura.

Vinificación

A su llegada a la bodega, la uva macera en frío a 6 °C durante 12 horas para extraer todo el potencial aromático de la variedad. Tras el prensado y el débourage, el vino fermenta bajo un estricto control de temperatura para evitar que supere los 15 °C y pierda así sus aromas.

Notas de cata

Color: Bonito color dorado con brillantes reflejos verdosos.

Nariz: En nariz dominan los aromas de fruta blanca (pera, manzana) y algunas frutas tropicales con notas de arbusto y hojas de higuera.

Boca: Fresco, elegante y suave, pero bien estructurado. Sabroso, aromático y de fácil entrada en boca. Final afrutado con agradables toques ligeramente amargos, como es típico de esta variedad.

Maridaje: Ideal como aperitivo y con tapas, ensaladas y platos ligeros de ave o pescado.



AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines

Datos técnicos

Varietales	90% Viura, 10% Malvasia.
Edad Viña	40 Años
Temperatura Fermentado	15°C
Período de Fermentación y Maceración	15 Días
Contenido de Alcohol (vol)	13% vol
Total Acidez (gr/l)	6,18g/L
pH	3,30
Libre de SO2 (MG/L)	100mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	1,4g/L
Temperatura sugerida para servir	10-11°C
Vinicultor	Fidel Fernández Gómez.