

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

Esta fue la cosecha más temprana en la historia de Rioja Alavesa. La calidad y cantidad fueron excelentes debido a una climatología favorable durante todo el ciclo vegetativo sin ninguna enfermedad. La cosecha se concentró en 4 semanas. Los vinos tienen frescura y elegancia especiales.

### 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 débouirage, 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.

### DATOS TECNICOS

Varietales	90% Viura, 10% Malvasía.
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.