

# Luis Cañas

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

## White 2023

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

La cosecha 2023 destaca por un ciclo vegetativo marcado por la sequía, con un otoño e invierno más seco de lo habitual, que la viña lo sobrellevó gracias a la altitud en la que los viñedos en Rioja Alavesa están situados. En el final del verano, las temperaturas fueron altas, pero más moderadas que en otras zonas de la denominación, junto con noches más frescas que hicieron que la maduración de la uva fuese la correcta. Tras las lluvias de septiembre, la vendimia se caracterizó por soleados días con temperaturas inusualmente altas para esta época del año, lo que supuso una vendimia rápida de las fincas con más avance madurativo y una espera para la perfecta maduración de nuestros viñedos con más altitud. Los vinos blancos de la añada 2023 destacan por su frescura y graduaciones alcohólicas moderadas, y en cuanto a los tintos, hemos obtenido uvas con madurez fenólica espléndida para la elaboración de vinos tintos elegantes, con taninos que aporten estructura y complejidad, pero manteniendo la frescura gracias al equilibrio frutal y las buenas acideces de nuestra zona.

### 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

Luis Cañas  
BODEGAS Y VIÑEDOS



## Datos técnicos

Varietales	85% Viura, 10% Malvasia 5% Tempranillo Blanco.
Edad Viña	40 Años
Temperatura de Fermentación	15°C
Periodo 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
Azúcar Residual (GR/L)	1,4g/L
Temperatura sugerida para servir	10-11°C
Vinicultor	Fidel Fernández Gómez.