

# Luis Cañas

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

## PRODENERO 2020

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 añada ha sido mucho mejor de lo esperado. Aunque el año comenzó con muchas precipitaciones y la primavera fue lluviosa y cálida, fue necesario extremar las precauciones contra las enfermedades fúngicas. El año mejoró en los meses de verano al estar acompañado de un clima cálido y seco que favoreció tanto las buenas condiciones sanitarias como la maduración fenólica. El resultado esperado es muy esperanzador y con vinos muy estructurados y potentes.

### Vinificación

Viticultura racional y sostenible, libre de herbicidas, en equilibrio con la naturaleza. La pendiente pronunciada de esta estrecha ladera es sensible a la erosión. Los suelos se estabilizan formando, con la azada, pequeños obstáculos para ralentizar el deslizamiento del agua, y retener al máximo la tierra. EN BODEGA, Doble selección en mesa (racimos y granos). Uvas fermentadas en un pequeño depósito de acero inoxidable. Fermentación maloláctica en barrica de 400 litros, de 3o vino, y posterior crianza durante 13 meses.

### Envejecimiento

13 meses en barrica de roble francés, tercer uso

### Notas de cata

**Color:** Un vino de color rojo profundo y oscuro

**Nariz:** Destacan en primer lugar los aromas a fruta negra sobre fondo especiado, hojarasca, tabaco... A medida que el vino va abriéndose en la copa, aparecen las frutas rojas en licor y las plantas aromáticas. Aquellos tomillos, romeros o enebros, que rodean la v

**Boca:** En boca es sorprendente, sedoso, suave con recorrido fluido y meloso que llega al final con una vibración tánica sumamente sugerente.

**Maridaje:** Carnes rojas, guisos de cordero, quesos madurados y jamón ibérico



AR A E X  
Grands  
Spanish Fine Wines

Luis Cañas  
BODEGAS Y VIÑEDOS

## Datos técnicos

Varietales	95% Tempranillo, 5% Graciano, Viura, Malvasía Riojana y Calagraño
Edad Viña	plantada en 1930, 1945 y 1970 PRODENERO se encuentra en un entorno salvaje. Es la viña más septentrional de Bodegas Luis Cañas, situada sobre una colina a pocos metros de la portentosa Sierra Cantabria, a 535 metros
Viñedos	
Temperatura de Fermentación	< 25°C
Composición Barrica	Francés
Edad Barrica	tercer uso
Tiempo en Barrica	13 meses
Tiempo en botella	1 año
Contenido de Alcohol (vol)	14,5 % Vol
pH	3,6
Azúcar Residual (GR/L)	1,6 gr / l
Temperatura sugerida para servir	14-16°C
Vinicultor	Jon Cañas