

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Luis Cañas Crianza 2015 DOC
<b>Vinícola</b>	Luis Cañas
<b>Safra</b>	2015
<b>País</b>	Espanha
<b>Região</b>	D. O. Calificada Rioja
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	95% Tempranillo e 5% Garnacha
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	12 meses em barricas de carvalho francês (60%) e americano (40%)
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2025
<b>Decanter</b>	15-30 minutos
<b>Premiações</b>	91 pts Wine Advocate   91 pts Tim Atkin   91 pts Vinous

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

“Este jovem e cremoso Crianza é um vinho que agrada multidões. Uma ótima safra com ótimo preço.” **Wine Advocate** de Robert Parker  
 “Equilibrado, moderno e atraente.” **Tim Atkin** MW  
 “Mostra um estilo sedutor, frutado, sem arestas e com ótima pureza.” **Vinous** de Antonio Galloni  
 “Um Crianza brilhante. Completo, equilibrado e sem falhas. Ótimo hoje, mas aguenta uma década em uma boa adega.” **Jeb Dunnuck**  
 “Este vinho não apenas é uma referência dentro do estilo riojano Crianza, como seu produtor é um dos nomes mais respeitados da Espanha. De caráter familiar, a Bodega Luis Cañas conta com uma tradição secular na região. Entrega neste rótulo um fruto de vinhedos com idade média de 30 anos, inseridos em solos pobres de caráter argiloso e calcário, espalhados nos típicos terraços de Rioja Alavesa. É um blend entre 95% Tempranillo e 5% Graciano. Como todo bom Crianza, matura por um período mínimo de 2 anos antes de sair da vinícola, dos quais entre 12 e 14 meses em barricas francesas e americanas.”

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

púrpura de média intensidade

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

cerejas, ameixas e amoras estão em par de igualde com nuances de iogurte e manteiga, apoiadas por um leve balsâmico

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

mescla equilíbrio, suculência e intensidade; a ótima acidez garante um conjunto vivaz, suportado por taninos sedosos e maduros; na paleta gustativa as cerejas maduras estão em destaque, junto a um toque floral e notas de cedro e especiarias

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

carnes grelhadas e assadas, como paleta de cordeiro marinada e assada na brasa, massas recheadas a base de carnes e legumes com molhos untuosos, braseados com polenta, charcutaria e queijos



### CULINÁRIA