

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

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



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

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

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.