

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Luis Cañas Crianza 2021

Vinícola Luis Cañas

Safra 2021

País Espanha

Região Rioja

SubRegião Rioja Alavesa

Tipo tinto

Castas Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo, Viura e Rojal

Teor Alcoólico 14%

Maturação 12 meses em barricas de carvalho francês (60%) e americano

(40%)

Temperatura de

Serviço

16 a 18 °C

Guarda 2030

Decanter 30 a 45 minutos

Premiações 93 pts Decanter Magazine | 91 pts Guia Penin | 91 pts Ti Atkin |

91 pts Jeb Dunnuck

VEDANTE

TAÇA





Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1970, a Luis Cañas é uma prestigiada *bodega* familiar de Rioja Alavessa, na Espanha. A empresa é um modelo da tradição local, graças ao compromisso com a qualidade e à inovação.

O Crianza da safra 2021 foi elaborado a partir de uma criteriosa seleção de vinhedos com idade média de 35 anos. Seu componente majoritário e a Tempranillo, com pequenos acréscimos de Garnacha, Graciano, Mazuelo, Viura y Rojal. Vale a pena destacar que é reconhecido como Vinho de Zona, ou seja, conta com a garantia de que todas as uvas são da porção de Rioja Alavesa.

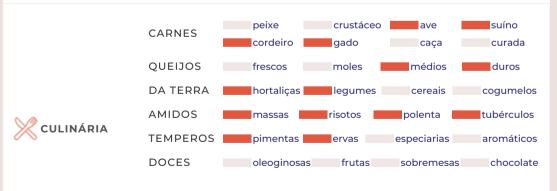
Após a vinificação em tanques de aço inox, o vinho maturou por 12 meses num misto de barricas de carvalho americano (60%) e francês (40%).

ANÁLISE SENSORIAL



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



tapas em geral, galette de cebola e queijo manchego, bruschetta DESCRIÇÃO de presunto curado, galeto ao primo canto com polenta frita, cortes de gado grelhados na brasa, arroz com galinha, pappardelle ao ragu de cordeiro