

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Luis Cañas Maceración Carbónica 2024
Vinícola	Luis Cañas
Safra	2024
País	Espanha
Região	Rioja
SubRegião	Rioja Alavesa
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo e Viura
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Sabia que a maceração carbônica foi a técnica predominante em Rioja séculos atrás, muito antes de a região se tornar famosa pelos seus tintos estruturados? Este método ancestral, que confere aos vinhos leveza, frescor e intensidade de fruta, foi gradualmente substituído por técnicas que são comuns atualmente, como o desengace e esmagamento. No entanto, um número seleto de produtores preserva esta tradição – e a Bodega Luis Cañas destaca-se como um expoente na arte de elevar este estilo a patamares de qualidade excepcionais. Desde a sua fundação, a Luis Cañas utiliza a técnica, aliando o cuidado minucioso das suas vinhas antigas à exploração das potencialidades do seu *terroir*. O resultado traduz-se em vinhos marcantes, frescos e vibrantes, que refletem a identidade da Rioja Alavesa. O seu tinto de maceração carbônica é a expressão pura desta filosofia – a mesma que consagrou a sua reputação com rótulos aclamados em todas as categorias. É tradicionalmente elaborado com 90% Tempranillo e 10% Viura. As uvas são cuidadosamente depositadas inteiras em tanques fechados. Lá, sob uma atmosfera de dióxido de carbono, inicia-se a fermentação intracelular dentro de cada baga, transformando parte do açúcar em álcool. Aos poucos, o peso das camadas superiores de uvas esmaga suavemente as inferiores, libertando o seu mosto, que prossegue a fermentação através das leveduras naturais presentes nas cascas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
vermelho rubi

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO
aromas de frutas frescas, como cereja, morango, framboesa e mirtilo, que se entrelaçam com notas rosas-vermelhas e toques de ervas aromáticas, como alecrim



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO
no paladar, é suculento e vibrante, com taninos aveludados, excelente expressividade e uma persistência que convida ao próximo gole



CULINÁRIA

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
tapas espanholas, queijos de maturação média, bruschettas de brie e jamón, talharim ao sugo, torta de batatas, costela de cordeiro na brasa, pato confitado