

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Luis Cañas Reserva 2013
Vinícola	Luis Cañas
Safra	2013
País	Espanha
Região	D. O. Calificada Rioja
Tipo	tinto
Castas	95% Tempranillo e 5% Graciano
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês (60%) e americano (40%) de segundo uso e mais 18 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	92 Tim Atkin 92 Jeb Dunnuck 90 Decanter

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Em maio deste ano visitei diversas vinícolas na Espanha. Dentre elas estava a Luis Cañas.

Certamente foi a melhor visita que tive se tratando de uma grande empresa. A vinícola é extremamente bem preparada para receber turistas.

Já no início recebemos uma taça com um suporte que, ao utilizá-lo pendurando-o no pescoço, você consegue carregá-la tendo as mãos livres. Então é servido um vinho branco e finalmente começa a visita. Caminhamos pelas instalações, área de vinificação, tanques, etc... até chegar no *El Mirador de Luis Cañas*, uma sala especial para degustações com uma belíssima vista para os vinhedos. E adivinha qual vinho foi servido? O **Luis Cañas Rioja Reserva 2013**.

Tal incrível experiência ainda está fresca em minha memória e quando chegou amostra deste vinho, logo me disponibilizei para a missão de escrever sobre ele.

Trata-se de uma linha intermediária, acima do Crianza e abaixo do Gran Reserva. É composto por um corte onde a Tempranillo domina com 95% e é completado com 5% de Graciano, cujos vinhedos, que têm idade média de 40 anos, estão localizados em solos pobres, de pedra calcária com uma fina cobertura argilosa.

Vinificado com a tradicional qualidade deste reputadíssimo produtor, após o término da FML o vinho é colocado em barricas de carvalho de segundo uso, 60% francesas e 40% americanas, para um **longo**

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso e vivo com reflexos granada



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas em compotas com destaque para passagem pela madeira, com tabaco, tostado e especiarias



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

com ótima estrutura e intensidade, apresenta taninos vivos que secam e ainda tem a evoluir, acidez equilibrada, ameixa seca, cacau amargo e notas de defumado e couro



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

carré francês de cordeiro na brasa, parrilla, paleta de ovelha ou javali assadas, tortellone de ossobuco em seu molho, charcutaria e queijos

estágio de 18 meses. Então é engarrafado e completa o estágio obrigatório de mais 18 meses antes de ser liberado para o mercado (para ser um Rioja Reserva, o vinho deve ter um amadurecimento total de 36 meses, sendo no mínimo 12 em barricas de carvalho).

Na crítica especializada internacional é um colecionador de medalhas e ótimas pontuações. Nesta safra de 2013 podemos destacar os 92 pontos concedidos pelo Master of Wine Tim Atkin e pelo competente crítico norte-americano Jeb Dunnuck. Já na britânica Decanter, alcançou 90 pontos.