

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Luis Cañas Reserva 2013

Vinícola Luis Cañas

Safra 2013

Espanha País

Região D. O. Calificada Rioja

Tipo tinto

Castas 95% Tempranillo e 5% Graciano

Teor Alcoólico 14.5%

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

(40%) de segundo uso e mais 18 meses em garrafa

Temperatura de

Serviço

16° a 18°C

Guarda até 2025

30 - 45 minutos Decanter

92 Tim Atkin | 92 Jeb Dunnuck | 90 Decanter **Premiações** 

## VEDANTE









**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.

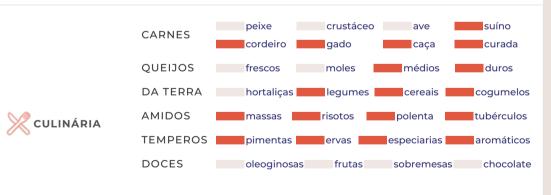
Trata-se de uma linha intermediária, acima do Crianza e abaixo do Gran Reserva. É composto por um corte onde a Tempranillo domina com 95% e é completado com 5% de Graciano, cujos vinhedos, que têm idade média de 40 anos, estão localizados em solos pobres, de pedra calcária com uma fina cobertura argilosa.

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



**DESCRIÇÃO** 



defumado e couro

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

vivos que secam e ainda tem a evoluir, acidez equilibrada, ameixa seca, cacau amargo e notas de **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.