VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Luis Cañas Reserva 2016
Vinícola	Luis Cañas
Safra	2016
País	Espanha
Região	Rioja
SubRegião	Rioja Alavesa
Tipo	tinto
Castas	95% Tempranillo e 5% Graciano
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	18 meses em barricas (60% carvalho francês e 40% carvalho americano)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	92 pts Decanter World Wine Awards | 91 pts Tim Atkin | 91 pts James Suckling

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

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

Agraciada com a Medalha Excelência de Melhor Viticultura de 2023 por Tim Atkin em seu Rioja Special Report, a Luis Cañas confirma ser uma das vinícolas mais renomadas do país e uma referência na produção de vinhos de alta qualidade e prestígio há 4 gerações. A Bodega possui um profundo respeito com as videiras antigas, mantendo como um de seus princípios básicos a ideia de conservar e valorizar o *terroir*.

Composto por 95% Tempranillo e 5% Graciano, o Reserva 2016 foi elaborado tomando como base videiras com idade média de 40 anos. A vinificação se deu com cachos estritamente selecionados e desengaçados, enquanto a maturação demandou 18 meses em barricas de carvalho, sendo 60% Francês e 40% Americano.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi intenso e vivo com reflexos granada

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas e negras maduras e em compotas, aliadas com notas que destacam a passagem pela madeira, como 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