

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Luis Cañas Rioja de Maceración Carbónica 2023
Vinícola	Luis Cañas
Safra	2023
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	2028
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

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

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

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

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



CULINÁRIA

