

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Luis Canas Rioja Gran Reserva 2016
<b>Vinícola</b>	Luis Cañas
<b>Safra</b>	2016
<b>País</b>	Espanha
<b>Região</b>	Rioja
<b>SubRegião</b>	Rioja Alavesa
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	95% Tempranillo e 5% Graciano
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	24 meses em barricas de carvalho novas (70% francês e 30% americano)
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	45 a 60 minutos
<b>Premiações</b>	95 pts Decanter World Wine Awards   92 pts Tim Atkin   92 pts James Suckling   91 pts Wine Advocate

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1970, a Bodega Luis Cañas é uma prestigiada vinícola de Rioja Alavesa, 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 Gran Reserva 2016 foi elaborado tomando como base videiras com idade superior a 50 anos. A vinificação se deu com dupla seleção, tanto de cachos quanto de bagas, enquanto a maturação demandou 24 meses em barricas de carvalho novas, sendo 70% Francês e 30% Americano.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, como ameixa, amora, mirtilo e cereja, escoltadas por um floral de violetas, especiarias doces, tabaco e notas de torrefação

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

muito intenso, com uma estrutura poderosa e harmoniosa, constituída pelo equilíbrio entre taninos finos, que secam a boca, e uma acidez franca, gostosa e gastronômica, que proporciona uma excelente salivação; tem grande profundidade e longa persistência

#### 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



### CULINÁRIA

#### DESCRIÇÃO

costelinha suína defumada, pancetta à pururuca, cachopo asturiano, paleta de cordeiro em cocção lenta, tomahawk na brasa, queijos maturados e cortes típicos da charcutaria