VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Luis Cañas Viñas Viejas Blanco 2021
Vinícola	Luis Cañas
Safra	2021
País	Espanha
Região	Rioja
SubRegião	Rioja Alavesa
Tipo	branco
Castas	Viura e Malvasia
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	4 meses em barricas de carvalho francês (75%) e americano (25%) de primeiro uso
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2026
Decanter	-
Premiações	91 pts Tim Atkin | 91 pts Guia Peñin

VEDANTE

Natural

TAÇA

Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Compreendida entre o Rio Ebro e a Serra Cantábria, Rioja Alavesa é a menor sub-região de Rioja, mas ainda assim, é onde se encontra o maior número de produtores.

Tendo Tempranillo como sua casta de assinatura, o *terroir* elevado, onde a maioria das videiras são cultivadas em socalcos e encostas, aliado ao solo argilo-calcário pobre, resulta em vinhos concentrados, com ótimos níveis de acidez, que chamam a atenção pela distinta elegância. Apesar de demostrar muito potencial, a quantidade de vinhos brancos produzidos nesta área é baixíssima, menos de 10% da produção total.

Com uma tradição vinhateira que dura 4 gerações, a Luis Cañas é uma das bodegas que mais se destacam na região, justamente pelo conhecimento do *terroir* local. A empresa mantém mais de 1000 pequenas parcelas nesta área, a maioria composta por vinhas velhas, todas cultivadas de maneira orgânica, com o máximo respeito ao meio ambiente. Os Cañas acreditam que frutos sãos nascem de uma terra igualmente sã.

Elaborado com 90% de Viura (nome local para Macabeo) e 10% de Malvasia, as uvas que originaram este branco, advêm de vinhedos velhos (média de 60 anos) cultivados em pé franco, em terrenos com cerca de 600 metros de altitude. Na adega, elas passaram por seleção dupla, e na sequência, fermentaram e estagiaram em barricas novas de carvalho francês (75%) e americano (25%) durante 4 meses, com a

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo-palha com halos esverdeados

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: notas de limão siciliano, pomelo, laranja umbigo, pêssego e maçã amarela, complementadas por camomila, baunilha e anis estrelado

Análise gustativa

INTENSIDADE: baixa — alta

DOÇURA: seco — doce

ACIDEZ: baixa — alta

TANINO: baixa — alta

CORPO: leve — encorpado

PERSISTÊNCIA: curta — longa

DESCRIÇÃO: O perfil de boca é generoso e dotado de grande tensão, combinando uma acidez elétrica com uma ótima untuosidade; seu caráter cítrico é evidenciado em primeiro plano, enquanto no seu longo aftertaste uma surge uma deliciosa nota de maçã-amarela

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: tapas espanholas, paella, camarões grelhados, pescada acompanhada por chips de alho e feijão branco

realização de frequentes *batonnages*.