

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Luis Canas Viñas Viejas Blanco 2022
<b>Vinícola</b>	Luis Cañas
<b>Safra</b>	2022
<b>País</b>	Espanha
<b>Região</b>	Rioja
<b>SubRegião</b>	Rioja Alavesa
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Viura e Malvasia
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Maturação</b>	6 meses sobre as borras finas em diferentes recipientes (barricas de carvalho francês, ânforas, tanques de concreto e tanques de aço inox)
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12 °C
<b>Guarda</b>	2033
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	95 pts Decanter World Wine Awards   94 pts Guia Verema   92 pts Guia Penin   92 pts Tim Atkin   90 pts International Wine Challenge

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Borgonha

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com tradição vinhateira que já soma quatro gerações, a Bodega Luis Cañas é um dos grandes destaques de Rioja Alavesa, graças ao profundo conhecimento do terroir. A vinícola cultiva mais de 1000 pequenas parcelas, em sua maioria compostas por vinhas velhas, manejadas de forma orgânica e com máximo respeito ao meio ambiente. Para os Cañas, uvas saudáveis só nascem em solos igualmente saudáveis.

Este branco fantástico é elaborado com 90% Viura (nome local da Macabeo) e 10% Malvasia, provenientes de vinhedos antigos (média de 60 anos), plantados em pé franco a cerca de 600 metros de altitude. Após uma rigorosa seleção dupla, as uvas fermentaram e estagiaram por 6 meses em diferentes recipientes (barricas de carvalho francês, ânforas, tanques de concreto e tanques de aço inox).

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

DESCRIÇÃO



### Análise olfativa

INTENSIDADE baixa      alta  
 EVOLUÇÃO primário      terciário  
 DESCRIÇÃO



### Análise gustativa

INTENSIDADE baixa      alta  
 DOÇURA seco      doce  
 ACIDEZ baixa      alta  
 TANINO baixa      alta  
 CORPO leve      encorpado  
 PERSISTÊNCIA curta      longa  
 DESCRIÇÃO

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

