

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Luis Cañas Crianza 2020
Vinícola	Luis Cañas
Safra	2020
País	Espanha
Região	Rioja
SubRegião	Rioja Alavesa
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo, Viura e Rojal
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês (60%) e americano (40%)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	91 pts Tim Atkin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

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

O Crianza da safra 2020 foi elaborado a partir de uma criteriosa seleção de vinhedos com idade média de 35 anos. Seu componente majoritário é a Tempranillo, com pequenos acréscimos de Garnacha, Graciano, Mazuelo, Viura y Rojal. Vale a pena destacar que é reconhecido como Vinho de Zona, ou seja, conta com a garantia de que todas as uvas são da porção de Rioja Alavesa.

Após a vinificação em tanques de aço inox, o vinho maturou por 12 meses num misto de barricas de carvalho americano (60%) e francês (40%).

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

cerejas, ameixas e amoras estão em par de igualde com nuances de iogurte e manteiga, apoiadas por um leve balsâmico

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

mescla equilíbrio, suculência e intensidade; a ótima acidez garante um conjunto vivaz, suportado por taninos sedosos e maduros; na paleta gustativa as cerejas maduras estão em destaque, junto a um toque floral e notas de cedro e especiarias

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 em geral, galette de cebola e queijo manchego, bruschetta de presunto curado, galetto ao primo canto com polenta frita, cortes de gado grelhados na brasa, arroz com galinha, pappardelle ao ragu de cordeiro