

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

#### 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



### CULINÁRIA