

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Luis Cañas 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>	14,5%
<b>Maturação</b>	18 meses em barricas (60% carvalho francês e 40% carvalho americano)
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	30 a 45 minutos
<b>Premiações</b>	92 pts Decanter World Wine Awards   91 pts Tim Atkin   91 pts James Suckling

## 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 Reserva 2016 foi elaborado tomando como base videiras com idade média de 40 anos. A vinificação se deu com cachos estritamente selecionados e desengaçados, enquanto a maturação demandou 18 meses em barricas de carvalho, sendo 60% Francês e 40% Americano.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi intenso e vivo com reflexos granada

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras e em compotas, aliadas com notas que destacam a passagem pela madeira, como tabaco, tostado e especiarias

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

com ótima estrutura e intensidade, apresenta taninos vivos que secam e ainda tem a evoluir, acidez equilibrada, ameixa seca, cacau amargo e notas de defumado e couro

### 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



## CULINÁRIA