

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Luis Cañas Reserva 2016
Vinícola	Luis Cañas
Safra	2016
País	Espanha
Região	Rioja
SubRegião	Rioja Alavesa
Tipo	tinto
Castas	95% Tempranillo e 5% Graciano
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	18 meses em barricas (60% carvalho francês e 40% carvalho americano)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	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