VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Luis Cañas Reserva Selección de la Família 2018
Vinícola	Luis Cañas
Safra	2018
País	Espanha
Região	Rioja
SubRegião	Rioja Alavesa
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo e Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	20 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2033
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	96 pts Guía Vinos Gourmets | 93 pts Guia Peñin | 92 pts International Wine Challenge | 91 Hudin.com | 90 pts Decanter World Wine Awards | Ouro - Rioja Masters

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Luis Cañas é uma das mais respeitadas e reverenciadas vinícolas da Espanha. Prestes a completar 100 anos de história, a empresa familiar está na quarta geração e segue elaborando vinhaços que expressam o *terroir* da Rioja Alavesa – considerada a melhor microrregião da Denominação.

Classificado internamente acima do Reserva e abaixo do Gran Reserva (mas pelas regras da DOCa Rioja ele pertence à categoria Reserva), o Luis Cañas Selección de la Familia 2018 foi elaborado rigorosamente, com as uvas de parcelas selecionadas nos vinhedos antigos da empresa. O corte é de 85% de Tempranillo e 15% de Cabernet Sauvignon, uvas advindas de vinhedos com 53 e 38 anos, respectivamente.

A colheira foi manual e os cachos passaram por dupla seleção na adega. A fermentação malolática se deu dentro de barricas novas (50% carvalho francês e 50% carvalho americano) e a maturação levou 20 meses nas barricas.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: traz as frutas vermelhas e os toques lácteos da Tempranillo, junto à groselha preta e à caixa de charuto da Cabernet Sauvignon; some a isso notas de baunilha, coco tostado e cravo

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: mostra um perfil encorpado, com ótima acidez, e taninos voluptuosos (porém bem domados); fruta e madeira estão em sintonia, culminando em um final decididamente longo

CULINÁRIA

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: costelinha suína defumada, pancetta à pururuca, cachopo asturiano, paleta de cordeiro em cocção lenta, tomahawk na brasa, queijos maturados e cortes típicos da charcutaria