

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Luis Cañas Reserva Selección de la Familia 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 94 pts Revista Adegas 93 pts Guía Peñin 92 pts International Wine Challenge 91 Hudin.com 90 pts Decanter World Wine Awards Ouro - Rioja Masters Ouro - Concurso Mundial de Bruxelas

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 colheita 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

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

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

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

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

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



CULINÁRIA