

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Luis Cañas Rioja 2022
Vinícola	Luis Cañas
Safra	2022
País	Espanha
Região	Rioja
SubRegião	Rioja Alavesa
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bodega Luis Cañas, uma das mais tradicionais de Rioja, hoje é comandada pela quarta geração familiar.

Localizada no coração de Rioja Alavesa, mantém videiras de baixo rendimento - em sua maioria de idade avançada - sobre solos argilo-calcários, em encostas protegidas pela Serra da Cantabria, que caracterizam uma das melhores porções da DOCa.

Obtido com a técnica de maceração carbônica, muito empregada nos exemplares da região, este vinho consiste em um varietal de Tempranillo oriundo de videiras com idade média de 20 anos.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas frescos, dominados por morangos e framboesas, com delicadas rosas vermelhas e nuances sutis de especiarias, como pimenta preta e alcaçuz



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

de médio corpo, apresenta taninos macios e sedosos, uma acidez equilibrada e sabores intensos de frutas vermelhas frescas; é fluido e muito refrescante, com um fim de boca cativante, que convida a um próximo gole

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 espanhóis, queijos de maturação média, bruschettas de brie e jamón, talharim ao sugo, torta de batatas, costela de cordeiro na brasa, pato confitado



CULINÁRIA