

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Luis Cañas Viñas Viejas Blanco 2021
<b>Vinícola</b>	Luis Cañas
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Espanha
<b>Região</b>	Rioja
<b>SubRegião</b>	Rioja Alavesa
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Viura e Malvasia
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Maturação</b>	4 meses em barricas de carvalho francês (75%) e americano (25%) de primeiro uso
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12 °C
<b>Guarda</b>	2026
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	91 pts Tim Atkin   91 pts Guia Peñin

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Borgonha

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Compreendida entre o Rio Ebro e a Serra Cantábria, Rioja Alavesa é a menor sub-região de Rioja, mas ainda assim, é onde se encontra o maior número de produtores.

Tendo Tempranillo como sua casta de assinatura, o *terroir* elevado, onde a maioria das videiras são cultivadas em socacos e encostas, aliado ao solo argilo-calcário pobre, resulta em vinhos concentrados, com ótimos níveis de acidez, que chamam a atenção pela distinta elegância. Apesar de demonstrar muito potencial, a quantidade de vinhos brancos produzidos nesta área é baixíssima, menos de 10% da produção total.

Com uma tradição vinhateira que dura 4 gerações, a Luis Cañas é uma das bodegas que mais se destacam na região, justamente pelo conhecimento do *terroir* local. A empresa mantém mais de 1000 pequenas parcelas nesta área, a maioria composta por vinhas velhas, todas cultivadas de maneira orgânica, com o máximo respeito ao meio ambiente. Os Cañas acreditam que frutos são nascem de uma terra igualmente sã.

Elaborado com 90% de Viura (nome local para Macabeo) e 10% de Malvasia, as uvas que originaram este branco, advêm de vinhedos velhos (média de 60 anos) cultivados em pé franco, em terrenos com cerca de 600 metros de altitude. Na adega, elas passaram por seleção dupla, e na sequência, fermentaram e estagiaram em barricas novas de carvalho francês (75%) e americano (25%) durante 4 meses, com a

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

amarelo-palha com halos esverdeados

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

notas de limão siciliano, pomelo, laranja umbigo, pêssego e maçã amarela, complementadas por camomila, baunilha e anis estrelado

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

O perfil de boca é generoso e dotado de grande tensão, combinando uma acidez elétrica com uma ótima untuosidade; seu caráter cítrico é evidenciado em primeiro plano, enquanto no seu longo aftertaste uma surge uma deliciosa nota de maçã-amarela

### 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 espanholas, paella, camarões grelhados, pescada acompanhada por chips de alho e feijão branco



### CULINÁRIA

