

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

