



LUIS CAÑAS

VIÑAS VIEJAS 2019

Nuestros antepasados plantaron estas cepas de viura y malvasía en las llamadas "cabezadas", las zonas más altas y más pobres de sus viñas. Este vino es el resultado de una exhaustiva selección de cepas y uvas, dentro de ese viñedo viejo.

Un vino con aromas sutiles, que dejan aflorar la personalidad de los suelos arcillo-calcáreos, característicos de esta zona de Rioja Alavesa.

VARIETADES

90% Viura.

10% Malvasía riojana.

VIÑEDO

Edad media: 57 años

Localización: Villabuena, Leza y Navaridas.

Altitud: 450 a 620 m.s.n.m.

Rendimiento medio: 6.000 kgs/ha.

Características: zonas más altas y pobres de viñedos plantados en vaso.

Garantía de Origen "VINO DE ZONA": este sello emitido por la DOCa Rioja certifica que las uvas de este vino proceden de viñas de RIOJA ALAVESA.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas y doble selección en mesa (racimos y granos).

Fermentación alcohólica en barricas de roble francés y americano, de 225L y 500L de capacidad, con sistema de control de temperatura integrado. Posterior crianza sobre lías con bâtonnage durante cinco meses.

CATA

De color amarillo pajizo, en nariz es sutil y elegante con finas notas de manzanilla y leves toques anisados que recuerdan al hinojo.

A medida que el vino se va abriendo, aparecen ligeras notas vegetales de boj y ortigas que aportan frescura al conjunto.

En boca es directo y con nervio.

La crianza sobre lías otorga al vino volumen, y un carácter cremoso bien equilibrado por una magnífica acidez.

Alto potencial de guarda

T°C de servicio: entre 6 y 8°C

Grado alcohólico: 13,5% vol.



0,75 L.