

LUIS CAÑAS



LUIS CAÑAS

SELECCIÓN DE LA FAMILIA 2017

VARIETADES

85% Tempranillo.
15% Cabernet-Sauvignon.

VIÑEDOS

Edad media: 53 años. *El Cab. -Sauv. es del año 1985*

Localización: Villabuena, Samaniego y Leza (radio de 4,5 kms máximo alrededor de la bodega)

Altitud: 500 m.s.n.m.

Rendimiento medio: 4.500 kgs/Ha.

Características: Parcelas singulares, con suelos pobres y subsuelos frescos y profundos, que limitan de forma natural los rendimientos.

ELABORACIÓN

Uvas vendimiadas a mano en cajas, pasando por doble mesa de selección (racimos y granos).

Fermentación maloláctica en barricas nuevas (50% roble francés y 50% roble americano) y posterior crianza durante 20 meses. Un 20% de estas barricas son de 2º uso.

Embotellado en enero de 2020

CATA

La sugerente mezcla de Tempranillo y Cabernet-Sauvignon hace de este vino algo único. En nariz sorprende su alta intensidad con infinidad de matices, que tejen una red aromática de gran complejidad: maderas finas, fruta negra, especias, cueros, fruta licorosa, hojarasca, notas lácteas, mantequilla, notas balsámicas...

Vino dinámico que va cambiando a cada paso dando mucho juego en la copa. También ofrece matices especiados y terrosos propios del terruño.

En boca es contundente, sabroso, largo y envolvente. Su tanino es jugoso y vibrante. Apetece parar el tiempo para disfrutar de este vino despacio.

Potencial de guarda: 20 años

Tº de servicio: 18°C

Grado alcohólico: 14,5º



0,75 L