



R I O J A   A L A V E S A

FINCA  
**EL PALACIO**

“Cuidar de una viña es también cuidar de un ecosistema a fin de que permanezca o se restablezca un equilibrio entre la naturaleza y la actividad humana”.



Es la viña que abraza la bodega, y acompaña a nuestra familia en su día a día.  
Con ella amanecemos, y ahí es donde nos encuentran los atardeceres, a la sombra del cerezo, junto a Luis.



Villabuena de Alava  
Altitud: 494 m  
GPS: 42.543946, -2.668168

Los VINOS DE FINCA de LUIS CAÑAS son un homenaje a nuestros antepasados viticultores que han ido configurando el viñedo de Rioja Alavesa, enmarcando su actividad en un paisaje de extrema belleza, al cobijo de la Sierra Cantabria.

Nos proponemos seguir sus pasos cuidando de esas cepas cultivadas en diminutas parcelas, entre monte bajo, rocas, bosques, y de la vida que estas albergan.

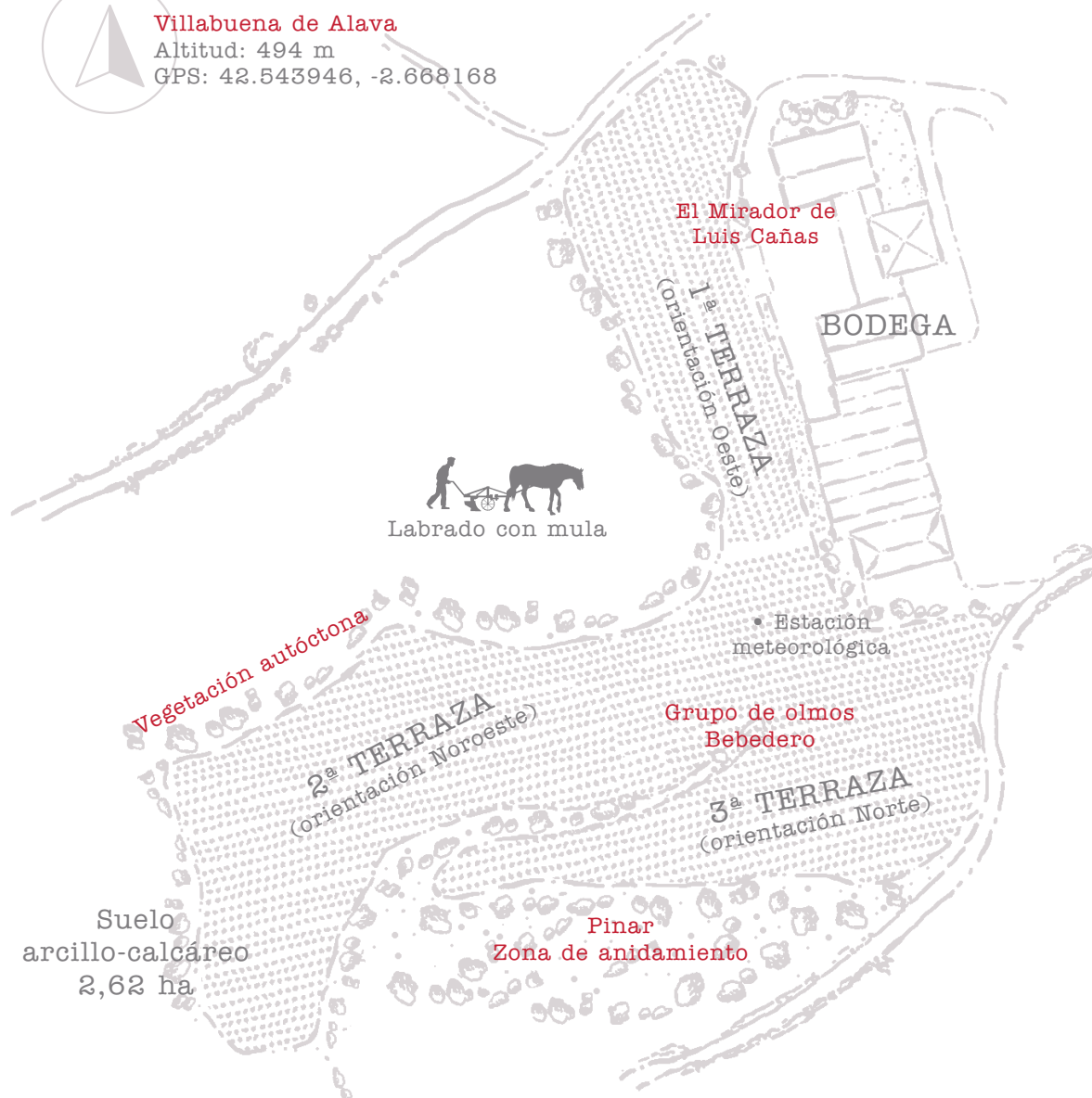
Así es como nace el vino de finca EL PALACIO: de este paisaje puro, y del afán de conservarlo.

Con EL PALACIO, proponemos volver al origen del vino de Rioja Alavesa.

La diversidad que se halla en la viña es lo que vamos a encontrar en el vino. La suma de los matices que aporta cada rincón de la parcela: sus tres terrazas, sus diferentes orientaciones, el desnivel de la ladera de erosión...son parte de la complejidad de este vino.


En el ensamblaje, no es el enólogo quien dicta la proporción que ocupa cada variedad. Los porcentajes vienen marcados desde la viña, por el número de cepas plantadas en 1969: 4.350 cepas de tempranillo (un 75% de la mezcla varietal), 1.054 cepas de Graciano (un 20%) y 269 cepas de Viura (un 5%).

Los racimos de Tempranillo, Graciano y Viura se vendimian y procesan juntos, como se hacía antaño en Villabuena de Alava, como lo hacía Luis. Estas uvas fermentan con grano entero, sin pisar, para preservar los aromas puramente frutales, aquellos que irradiaban los vinos de maceración carbónica, y que nos trasladan al campo.



## FINCA EL PALACIO

Plantada en 1969

Poda tradicional en vaso   
4.350 cepas de tempranillo  
1.054 cepas de graciano  
269 cepas de viura (uva blanca)



### EL PALACIO 2017

Producción limitada a 3.890 botellas de 0,75L.

#### En la viña:

Destacamos la helada de la madrugada del 28 de abril que provocó una pérdida importante de uva, reduciendo el rendimiento a 1.713 Kgs/ha. En una añada especialmente cálida, esta falta de uva permitió que a pesar de la sequía, la planta tuviera recursos suficientes para llegar a completar la maduración en perfectas condiciones.

Desde la poda hasta los días previos a la vendimia, se van realizando trabajos manuales que permiten marcar en la viura, el tempranillo y el graciano un ritmo de maduración diferente, que les lleva a alcanzar el momento de recogida al unísono.

Fecha de vendimia en EL PALACIO: 21 de septiembre de 2017. Vendimia manual, en cajas.

#### En la bodega:

Recepción de racimos en cajas, y doble selección en mesa (racimos y granos).

Fermentación alcohólica de las tres variedades juntas, en tina de madera de roble francés. Maloláctica en barrica de 500 litros de 2º vino.

Envejecimiento: 15 meses en barrica de 500 L.

Embotellado: 04/06/2019, marcando el inicio de la crianza en botella.

#### CATA:

El vino nos lleva a la propia viña, por sus aromas a tomillo y romero. La variedad de uva graciano, presente en un 20% de este peculiar assemblage, marca su impronta, con sus notas de monte bajo, y aporta color, viveza y gran frescor. La viura da amabilidad, untuosidad y golosidad al conjunto. El Tempranillo le confiere concentración y personalidad. En boca es dinámico y versátil, con multitud de matices que van y vienen.