

LUIS CAÑAS



LUIS CAÑAS

SELECCIÓN DE LA FAMILIA 2018

VARIETADES

85% Tempranillo.
15% Cabernet-Sauvignon.

VIÑEDOS

Edad media: 54 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 mayo de 2021

CATA

La sugerente mezcla de Tempranillo y Cabernet-Sauvignon otorga a este vino una personalidad única. En nariz sorprende su gran intensidad aromática, con infinidad de matices, que tejen una red aromática de gran complejidad: hojarasca, musgo, cedro, sotobosque y maderas finas dan paso a notas especiadas y balsámicas que recuerdan el tomillo, el romero, y aportan un gran frescor en nariz.

El equilibrio entre acidez y tanino hace fluir el vino en boca. Recorre el paladar sin aristas, y concluye en un final sabroso y persistente.

Potencial de guarda: 20 años

Tº de servicio: 18°C
Grado alcohólico: 14,5º



0,75 L