

LUIS CAÑAS



LUIS CAÑAS

RESERVA 2016

VARIEDADES

95% Tempranillo.
5% Graciano.

VIÑEDO

Edad media: 40 a 50 años.

Localización: Villabuena, Leza, Samaniego, Baños de Ebro, Elciego y Laguardia.

Altitud: 400 a 650 m.s.n.m.

Rendimiento medio: 5.500 Kgs/Ha.

Características: selección de viñas localizadas en laderas arcillo-calcáreas, en un radio de 4,5 Kms alrededor de la bodega, con diferentes exposiciones y altitudes, que aportan gran variedad de matices.

ELABORACIÓN

Vendimia manual del 7 al 22/10/2016, en cajas, y selección en doble mesa (racimos y granos). Elaboración en depósito de acero inoxidable.

Crianza de 18 meses en barricas de segundo año, 60% francés y 40% americano.

CATA

Vino de capa alta.

Es sutil y complejo, muy agradable en nariz.

Expresa aromas propios de la variedad como el regaliz o la fruta negra madura, entremezclados con notas a maderas finas.

Un vino que en su juventud muestra nervio y una tensión que le da mucho carácter, y que irá redondeándose con el paso del tiempo

Buena estructura en boca, con un tanino fino y jugoso.

Final especiado en el que vuelven a aparecer los aromas a fruta negra madura.

Potencial de guarda: 15 años

Tº de servicio: 16°C

Grado alcohólico: 14,5º

