

LUIS CAÑAS



# LUIS CAÑAS

## RESERVA DE LA FAMILIA

### VARIETADES

85% Tempranillo.

15% Otras.

Edad del viñedo: más de 45 años.

### ELABORACIÓN

Uvas vendimiadas en cajas.

Selección en doble mesa: racimos y granos.

Fermentación maloláctica en bodega nueva.

### GRADO ALCOHÓLICO

14,5°

### ENVEJECIMIENTO

20 meses en barricas nuevas.

Tipo de roble:

50% francés.

50% americano.

Procede de una selección de viñedos viejos con un suelo poco fértil que asegura una baja producción de racimos (entre 4500 y 5500 Kg. por hectárea).

### CATA

Color rojo picota muy cubierto. En nariz es intenso y muy complejo. Destacan su fruta negra madura, matices lácteos, reforzados por el tostado de la bodega. Notas especiadas y matices terrosos junto con notas licorosas. En boca es amplio, con mucho volumen, un paso sostenido y sin aristas. Final contundente y sabroso donde aparecen notas de regaliz y chocolate amargo.



0,75 L.