

LUIS CAÑAS



LUIS CAÑAS

BLANCO JOVEN

VARIETADES

90% Viura
10% Malvasía

ELABORACIÓN

Despalillado
Temperatura de fermentación: 15°
Tiempo de fermentación: 14 días

GRADO ALCOHÓLICO

13°

CATA

Color amarillo verdoso. En nariz aparecen notas vegetales que aportan frescor. También encontramos notas de heno. A medida que el vino se abre, surgen recuerdos de plátano y un fondo de frutas exóticas.

En boca es amplio, tenemos volumen y un tacto sedoso, bien equilibrado por la acidez. En retrogusto vuelve aparecer la fruta.

Este vino expresa la tipicidad de la viura de Rioja Alavesa en su faceta gustativa, donde encontramos una buena estructura que hace que el vino sea sabroso.

El pequeño porcentaje de malvasía hace que el vino sea más afrutado.



0,75 L.