

LUIS CAÑAS



LUIS CAÑAS

TINTO JOVEN

VARIETADES

90% Tempranillo.

10% Viura.

Edad media del viñedo: 20 años.

ELABORACIÓN

Fermentación controlada siguiendo el método tradicional de maceración carbónica.

GRADO ALCOHÓLICO

13,5°

CATA

Color rojo picota bien cubierto.

Buena intensidad aromática, con notas florales y de fruta roja madura que nos recuerdan a mermeladas y confituras. Al fondo aparecen notas de regaliz de palo.

Nariz típica de un vino joven de rioja alavesa elaborado mediante maceración carbónica con uvas de tempranillo y una pequeña proporción de viura que le aporta frescura.

En boca es amplio y carnoso, encontramos un vino con volumen y un buen equilibrio. Final con nervio, elegante y afrutado, con una tanicidad que nos hace salivar reclamándonos otro trago.



0,75 L.