

LUIS CAÑAS



LUIS CAÑAS

VIÑAS VIEJAS 2021

Nuestros antepasados plantaron estas cepas de viura y malvasía en las llamadas "cabezadas", las zonas más altas y más pobres de sus viñas. Este vino es el resultado de una exhaustiva selección de cepas y uvas, dentro de ese viñedo viejo. Un vino con aromas sutiles, que dejan aflorar la personalidad de los suelos arcillo-calcáreos, característicos de esta zona de Rioja Alavesa.

VARIEDADES

90% Viura.

10% Malvasía riojana (Rojal)

VIÑEDO

Edad media: 59 años

Localización: Villabuena, Leza y Navaridas.

Altitud: 450 a 620 m.s.n.m.

Rendimiento medio: 6.000 kgs/ha.

Características: zonas más altas y pobres de viñedos plantados en vaso.

Garantía de Origen "VINO DE ZONA": este sello emitido por la DOCa Rioja certifica que las uvas de este vino proceden de viñas de RIOJA ALAVESA.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas y doble selección en mesa (racimos y granos).

Fermentación alcohólica: un 70% fermenta en barricas, principalmente de roble francés de 500L (un 10% de estas barricas es de 2º uso). El otro 30% del vino fermenta en diferentes envases: ánforas, hormigón, acero inoxidable. Posterior crianza sobre lías con bâtonnage durante seis meses.

CATA

De color amarillo pajizo, es sutil en nariz, con finas notas anisadas, manzanilla, que dan paso a aromas a hierbaluisa a medida que el vino se va abriendo. Notas vegetales de boj y ortigas aportan frescura al conjunto.

En boca es complejo. Tiene nervio, y mucho carácter, con un punto de salinidad.

La crianza sobre lías le otorga volumen, untuosidad, y un toque muy sedoso que envuelve la boca.

Alto potencial de guarda
T°C de servicio: entre 6 y 8°C Grado
alcohólico: 13,5% vol.



0,75 L