

LUIS CAÑAS



LUIS CAÑAS

BLANCO

VARIEDADES

85% Viura.

15% Malvasía.

Edad del viñedo: superior a 50 años.

ELABORACIÓN

Uvas vendimiadas en cajas.

Selección de racimos en mesa.

Fermentación alcohólica en barricas nuevas.

GRADO ALCOHÓLICO

13,5°

ENVEJECIMIENTO

4 meses de crianza sobre lías, 75% roble francés, 25% roble americano.

CATA

Color amarillo pajizo. Muy intenso en nariz, complejo, con buen equilibrio entre fruta blanca madura y recuerdos de cedro y pastelería sobre un fondo ahumado.

En boca es denso y untuoso sin aristas y con buen equilibrio entre acidez y grado.

En retrogusto notas de fruta madura y recuerdos minerales.



0,75 L.