

LUIS CAÑAS



LUIS CAÑAS

CR I A N Z A

VARIETADES

95% Tempranillo.

5% Garnacha.

Edad media del viñedo: 30 años.

ELABORACIÓN

Racimos seleccionados en mesa.

Despalillado.

GRADO ALCOHÓLICO

14°

ENVEJECIMIENTO

12 meses en barrica.

Tipo de Roble:

60% francés

40% americano

Edad de la barrica: 3 años.

CATA

Color rojo picota. En nariz destaca su carácter frutal con notas de fresa y plátano, aparecen recuerdos, vainilla, madera de cedro, hojarasca, junto con notas balsámicas.

En boca es envolvente y denso con tanino potente pero redondo. En retrogusto vuelven a aparecer recuerdos de fruta y la acidez que refresca el conjunto del vino.



0,50 L. 0,75 L. 1,5 L.