

LUIS CAÑAS



# LUIS CAÑAS

## GRAN RESERVA

### VARIETADES

95% Tempranillo.

5% Graciano.

Edad del viñedo: más de 50 años.

### ELABORACIÓN

Uvas vendimiadas en cajas.

Selección en doble mesa: racimos y granos.

Fermentación maloláctica en barrica nueva.

### GRADO ALCOHÓLICO

14°

### ENVEJECIMIENTO

24 meses en barricas nuevas

Tipo de Roble:

70% francés

30% americano

### CATA

Rojo rubí de capa muy alta. En nariz es intenso y concentrado, cálido y maduro, con recuerdos de chocolate

y cacao. La barrica se muestra con matices de madera tostada, turba, carbón, betún, también aparecen tonos especiados y fruta negra.

En boca es potente, con nervio y bien estructurado, expresión de los vinos de grandes añadas.



0,75 L.