

LUIS CAÑAS



# LUIS CAÑAS

GRAN RESERVA 2016

## VARIETADES

95% Tempranillo.  
5% Graciano.

## VIÑEDOS

Edad media: 62 años.  
Localización: Villabuena de Álava  
Altitud: 530 m.s.n.m  
Rendimiento medio: 3.800kgs/Ha.  
Características: un terruño excepcional constituido por una meseta de apenas 0,5 km<sup>2</sup>, localizada al sur del municipio de Villabuena de Álava. La combinación de una altitud elevada y del carácter meridional de este enclave otorga a la uva una personalidad inconfundible, con acidez alta y maduración profunda. Un terroir del que nacen vinos de gran guarda. Viñas plantadas en vaso.

## ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas y selección de racimos y granos en doble mesa de selección.

Fermentación alcohólica en tinas de madera de 10.000L, con posterior maloláctica en bodega nueva. Crianza durante 24 meses en roble francés (70%) y americano (30%).

En el mes de agosto de 2019, esta *cuvée* fue embotellada en formato de 75 CL, y las 37.843 botellas resultantes iniciaron su periodo de crianza en el botellero subterráneo de la bodega.

## CATA

Muy intenso y envolvente en nariz. Elegante y sutil con notas de cedro, frutas en licor, matices lácteos, y un carácter dulce que evoca notas de repostería.

Amplio en boca con un tanino pulido y buena acidez que conduce el vino y lo acompaña durante su recorrido por boca, hasta el final donde vuelven a aparecer la fruta madura y notas de maderas finas.

Un vino para descorchar en el presente o dentro de unos años: se le augura una vida larga.

Solo se elabora en las mejores añadas.

Potencial de guarda: mínimo 20 años  
Tº de servicio: 16°C  
Grado alcohólico: 14,5% vol.



0,75 L