



R I O J A A L A V E S A

FINCA
CAMINO LEZA

“Cuidar de una viña es también cuidar de un ecosistema a fin de que permanezca o se restablezca un equilibrio entre la naturaleza y la actividad humana”.



Jon Cañas

Luis Cañas

Juan Luis Cañas

Los VINOS DE FINCA de LUIS CAÑAS son un homenaje a nuestros antepasados viticultores que han ido configurando el viñedo de Rioja Alavesa y han enmarcado su actividad en un paisaje de extrema belleza al cobijo de la Sierra Cantabria.

Nos proponemos seguir sus pasos, cuidando de esas cepas cultivadas en diminutas parcelas y de la vida que estas albergan, entre montes bajos, rocas y bosques.

La finca CAMINO LEZA destaca en este puzzle de viñedos.

Apenas a cien metros de esta viña, encontramos los vestigios de cuatro lagares rupestres que demuestran que hace ya más de mil años los lugareños habían elegido esta tierra para vivir, cultivar la vid y elaborar vinos. A su aldea la llamaban "Liorra", "La árida". Camino Leza es, sin duda, uno de esos suelos que acumulan siglos de dedicación vitícola.

En el año 1965 tres generaciones de la Familia Cañas, Carlos, su hijo Luis y su nieto Juan Luis se dieron cita para replantar esta viña, iniciando de esta forma al más joven de la saga en el arte de plantar a mano, con herrón, tradición que se viene conservando en la familia hasta nuestros días.

Estamos en la zona central de la Sierra Cantábrica, a la altura de la Cima Eskamelo. El suelo es recio y de textura franco-arcillosa. Esto aportaba una tipicidad muy marcada al tempranillo, que fue la variedad elegida para ser plantada junto con algunas cepas de variedades blancas: Viura y Malvasía Riojana. Se apostó por mezclar las variedades, tal y como dictaba la tradición en los viñedos de la comarca.

Durante años, el vino procedente de esta parcela ha formado parte de los mejores ensamblajes de la bodega. Un vino de terroir robusto, rústico, de tanino atlántico, y gran frescor. A partir de la cosecha 2017, CAMINO LEZA inicia su andadura como vino de finca y bajo su propia etiqueta.

Villabuena de Alava
Altitud: 532 m
GPS: 42.556712, -2.655549



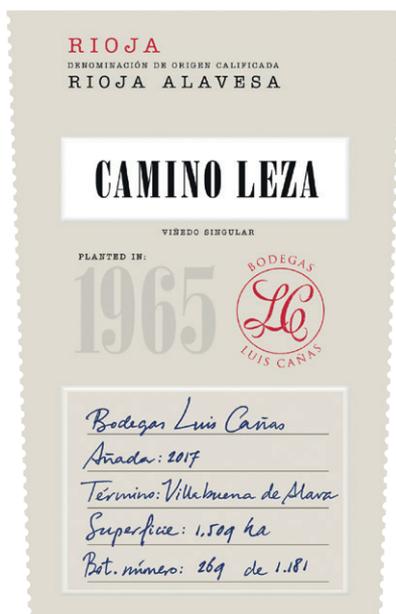
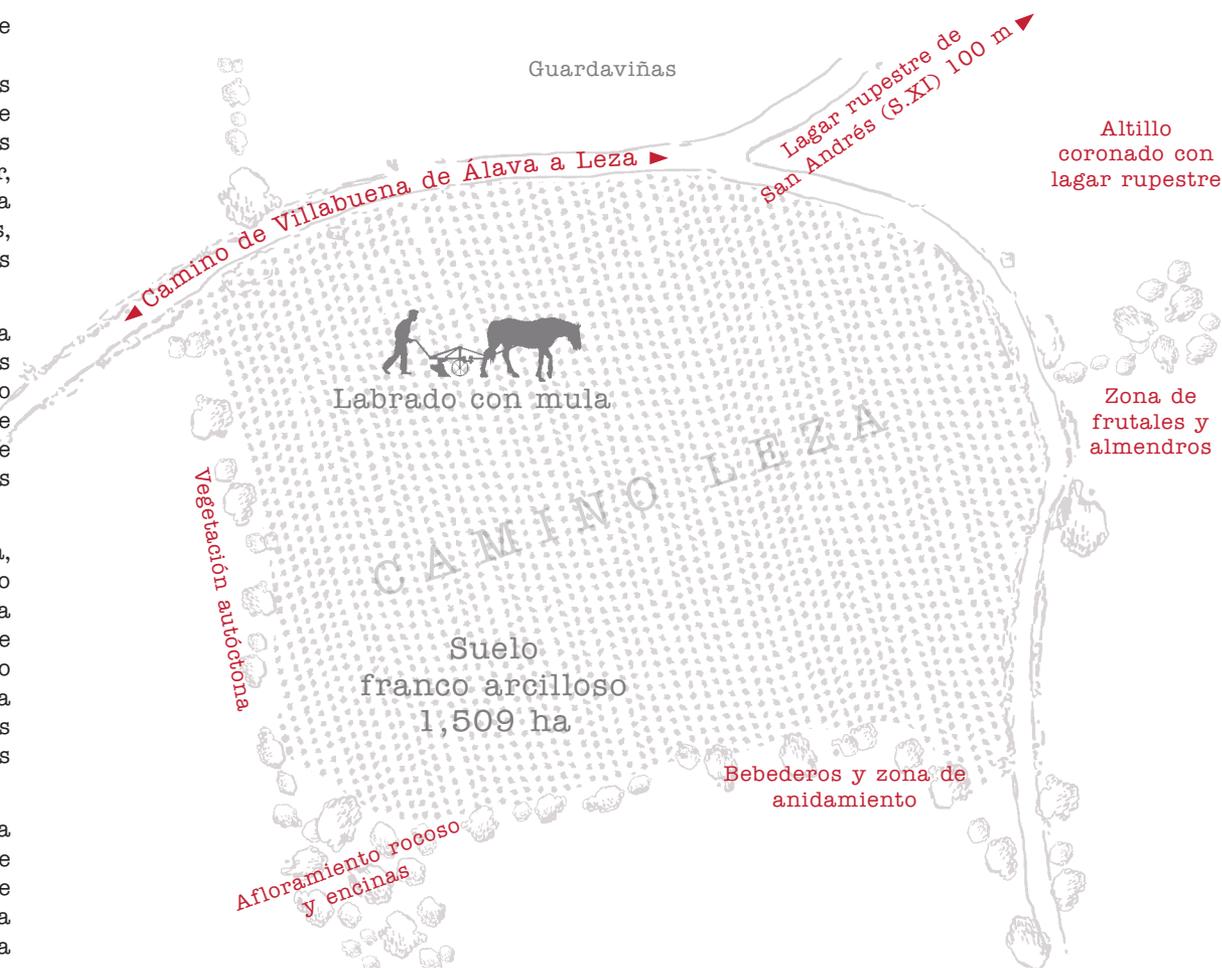
FINCA CAMINO LEZA

Plantada en 1965

Poda tradicional en vaso



3.621 cepas de Tempranillo,
133 de Viura, 10 de Malvasía Riojana,
1 de Calagraño.



CAMINO LEZA 2017

Se han elaborado 1.181 bot. de 0,75L

En la viña:

Durante su proceso vegetativo fue de destacar la gran helada en la madrugada del 28 de abril que tuvo como consecuencia una importante reducción en la cantidad de uva obtenida. Aun tratándose de una añada especialmente cálida, la escasez de uva hizo que a pesar de la sequía las plantas dispusieran de los suficientes recursos para llegar a completar su ciclo madurativo en unas condiciones perfectas.

Una de las características de CAMINO LEZA es su mezcla varietal, y el hecho de vendimiar Tempranillo, Viura, Malvasía riojana y Calagraño en una misma fecha. Para hacer realidad esta vendimia parcelaria y contar con una maduración excelente (ni precoz, ni tardía), el equipo de viticultura realizó un seguimiento exhaustivo, tratando de equilibrar, con podas en verde y deshojes, los ciclos de las respectivas variedades.

Fecha de vendimia de CAMINO LEZA: 28 de septiembre de 2017
Vendimia manual, en cajas.

Viticultura racional y sostenible, en equilibrio con la naturaleza.
Viña trabajada con mula, y libre de herbicidas.

En la bodega:

Recepción de racimos en cajas, y doble selección en mesa (racimos y granos).

Uvas fermentadas en un pequeño depósito de acero inoxidable.

Fermentación maloláctica en bodega de roble francés de 500 litros y 400 litros, de 2º vino, y posterior crianza durante 13 meses.

Embotellado: 04/04/2019, marcando el inicio de la crianza en botella.

Cata:

Paso por boca inolvidable marcado por un tanino intenso y poderoso, pero perfectamente maduro, y pulido.

El trabajo en el viñedo sin herbicidas, y con el máximo respeto hacia el medio ambiente, favorece el perfecto desarrollo de los aromas varietales y la singularidad de la zona.