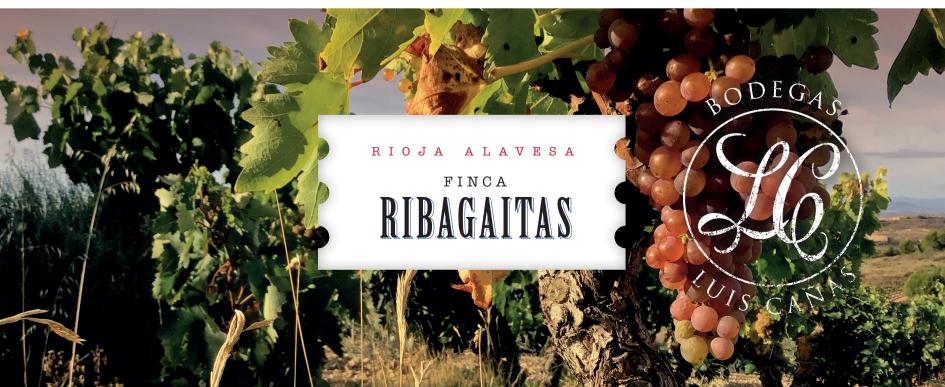
RIOJA ALAVESA

RIBAGAITAS

"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".



BODEGAS LUIS CAÑAS \cdot RIOJA ALAVESA \cdot Ctra.Samaniego nº 10 \cdot 01307 Villabuena de Álava \cdot www.luiscanas.com



os 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.

RIBAGAITAS es un paraje escarpado situado al sur de Villabuena de Álava. Un lugar rocoso y seco, con suelos poco profundos cubiertos de boj, lavandas, enebros y romero. Una tierra de donde, en principio, se sacaría poca cosecha. Pero, a pesar de ello, en el año 1930 se plantó una pequeña viña: "A suelos austeros, variedades blancas", decían nuestros abuelos. La viña contenía entonces numerosas cepas blancas de rojal (malvasía riojana), viura, o calagraño, que se conservan y que están hoy acompañadas de más de mil cepas de tempranillo y de unas pocas de graciano.

Las plantas de RIBAGAITAS proceden de clones muy antiguos y presentan, por ello, gran interés botánico. Algunas de las cepas de este emplazamiento son hoy objeto de estudio del proyecto de "lucha contra la erosión genética" que lidera la bodega. Dentro de la viña, varias cepas desconocidas están todavía en curso de identificación genética.

Para acercarnos al sabor que tenía el vino que salía de esta viña en los años cuarenta, mimamos el campo como antaño, de forma natural, trabajando a mano o con mula, e invitando a que aves, pequeños mamíferos e insectos habiten la finca (una cuarta parte de la viña es un espacio arbolado de vegetación autóctona). Dejando hacer, en definitiva. Permitiendo que la naturaleza haga su trabajo y forme parte de nuestra forma de cultivar.

Villabuena de Alava (zona Sur)

Altitud: 488 m.s.n.m. GPS: 42.536726, -2.657988

FINCA RIBAGAITAS

Plantada en 1930 (con posterior repoblación en 1958 y 1960)



Poda tradicional en vaso

Variedades:

Desconocidas 16 Calagraño 37 Viura 381 Malvasia 415 Moscatel 3 Graciano 10 Tempranillo 915

0,75 Has de viña y 0,22 Has de espacio de vegetación autóctona.

Bebedero

Encinas

Recuperación de viejas cepas en una antigua terraza

Setos de endrinos Setos de

zarzamoras y

rosas caninas

ntigua za

Anidamiento de murciélagos

Olivar

Afloramientos rocosos

Labrado con mula

Bosque de encinas

Variedades blancas

Ladera pronunciada

Concentración de variedades blancas

RIOJA

DENOMINACIÓN DE OBIGEN CALIFICADA

RIOJA ALAVESA

RIBAGAITAS

VIÑEDO SINGULAR

PLANTED IN:

ODECADO

OUTS CANAS

Bodegas Luis Carras

Término: Villabuena de Alava

Superfice: 0,9679 ha

RIBAGAITAS 2020

Se han elaborado 1.265 bot. de 0,75L

En la viña:

RIBAGAITAS se caracteriza por su porcentaje inusualmente alto de uva blanca en la viña. A fin de vendimiar toda la parcela en el mismo momento la labor en campo se vuelve muy exigente. Para conseguir que la maduración de todas las variedades sea homogénea (ni precoz, ni tardía), el equipo de viticultura realiza un seguimiento exhaustivo, tratando de equilibrar, con podas en verde y deshojados, los ciclos de las diferentes variedades.

Se vendimió el 19 de septiembre del 2020.

- Vendimia manual, en cajas.
- Viticultura racional y sostenible, en equilibrio con la naturaleza.
- Viña trabajada con tracción animal (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 barrica de 225 y 500 litros de roble francés (usado previamente), y posterior crianza durante 9 mases

Embotellado: 08/09/2021, marcando el inicio de la crianza en botella.

Cata:

De color roja picota. La sorpresa viene en nariz con intensos aromas a flores blancas, albaricoques y melocotón, testimonio del gran número de cepas de Viura y Malvasía riojana que se encuentran en esta viña. El Tempranillo aporta aromas a fruta roja licorosa, con sutiles notas anisadas.

Es sedoso en boca, con un tanino envolvente y aterciopelado. Las variedades blancas se expresan de nuevo a través de la frescura y acidez, aportando nervio y equilibrio al conjunto.

Los suelos arcilloso-calcáreos erosionados de la viña marcan el final de boca del vino, muy largo, elegante, lleno de sensaciones frutales, con veraniegas notas a fruta de hueso.

Debido a su concentración frutal, frescura, balance entre tanino y acidez, le auguramos un potencial de envejecimiento de 8-10 años.