



LUIS CAÑAS

RESERVA DE LA FAMILIA

VARIEDADES

85% Tempranillo.

15% Otras.

Edad del viñedo: más de 45 años.

ELABORACIÓN

Uvas vendimiadas en cajas.

Selección en doble mesa: racimos y granos.

Fermentación maloláctica en barrica nueva.

GRADO ALCOHÓLICO

14,5°

ENVEJECIMIENTO

20 meses en barricas nuevas.

Tipo de roble:

50% francés.

50% americano.

Procede de una selección de viñedos viejos con un suelo poco fértil que asegura una baja producción de racimos (entre 4500 y 5500 Kg. por hectárea).

CATA

Color rojo picota muy cubierto. En nariz es intenso y muy complejo. Destacan su fruta negra madura, matices lácteos, reforzados por el tostado de la barrica. Notas especiadas y matices terrosos junto con notas licorosas. En boca es amplio, con mucho volumen, un paso sostenido y sin aristas. Final contundente y sabroso donde aparecen notas de regaliz y chocolate amargo.



0,75 L.

Safra 2010. Decanter Wine Day, Hotel Radisson em 28/06/2017.