



LUIS CAÑAS

GRAN RESERVA

VARIEDADES

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.

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