



LUIS CAÑAS

RESERVA

VARIEDADES

95% Tempranillo.

5% Graciano.

Edad media del viñedo: 40 años.

ELABORACIÓN

Racimos seleccionados en mesa.

Despalillado.

GRADO ALCOHÓLICO

14,5°

ENVEJECIMIENTO

18 meses en barrica

Tipo de Roble:

60% francés

40% americano

Edad de la barrica: 2 años.

CATA

Bien cubierto. En nariz es muy agradable, sutil y elegante, con clase, muy complejo, recuerdos de maderas finas, fruta madura, café, ...

En boca es graso, redondo, untuoso y bien estructurado, tanino jugoso.

En retroolfacción aparecen matices especiados y notas de fruta negra madura.



Safr 2011. Decanter Wine Day em 16/05/2018. Hotel Radisson.