

Luis Canas Reserva **Вино Луис Кáньяс Ресёрва, красное сухое**

Страна: Испания

Регион: Риоха

Производитель: Bodegas Luis Canas

Крепость: 14,5% об.

Сортовой состав: Темпранильо – 95%, Грасиано – 5%

Особенность: ручной сбор, высота виноградников 400-650 м., возраст лоз 40-50 лет, ферментация при контролируемой температуре

Выдержка: 18 месяцев во французских (60%) и американских (40%) дубовых бочках и 18 месяцев в бутылке

Цвет: насыщенный рубиновый

Аромат: деликатный, многогранный, раскрывается тонами красных ягод, вишни, сливы, специй, черного перца, карамели, кофе, подлеска и легкими древесными оттенками

Вкус: округлый, богатый, сбалансированный, с шелковистыми танинами и тонами сухофруктов, специй и пряностей в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с тушеным мясом, дичью, мясом на гриле.



Luis Canas Gran Reserva **Вино Луис Кáньяс Ресёрва, красное сухое**

Страна: Испания

Регион: Риоха

Производитель: Bodegas Luis Canas

Крепость: 14,5% об.

Сортовой состав: Темпранильо – 95%, Грасиано – 5%

Особенность: ручной сбор, высота виноградников 400-650 м., возраст лоз 62 года, ферментация при контролируемой температуре в течении 20 дней, яблочно-молочное брожение протекало в новых дубовых бочках

Выдержка: 24 месяца во французских (70%) и американских (30%) дубовых бочках, после чего 36 месяцев в бутылке

Цвет: насыщенный рубиновый

Аромат: элегантный, богатый, многогранный, раскрывается тонами черники, сливы, ежевики, смородины, ментола, ванили, табака, специй и пряностей, какао и шоколада

Вкус: округлый, богатый, сбалансированный, с шелковистыми танинами, раскрывается оттенками вишни, подлеска, сигарной коробки и трав, с легкими бальзамическими нюансами в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с тушеным мясом и овощами, дичью, мясом на гриле, фаршированными перцами, вяленным мясом.



Семья Каньяс занималась виноградарством и виноделием на протяжении двух веков. Их вина всегда славились высоким качеством. Отец Луиса Каньяса, Карлос, торговал своим вином, развозя его на телегах, запряженных мулами, по региону. Луис Каньяс, родившийся в 1928 году, до 1970 года производит и продает оптовым покупателям молодое вино. В 1970 году Луис расширяет семейный бизнес, строит новый винный завод и становится пионером в области коммерциализации традиционных вин Риохи, разливая их по бутылкам под собственным брендом "Bodegas Luis Canas" при помощи угольной мацерации, а не традиционным способом. С тех пор хозяйство закрепило за собой звание одного из самых передовых и прогрессивных в винодельческом регионе Риоха Алавеса.

Виноградники хозяйства Bodegas Luis Canas занимают 470 гектаров. Они разделены на 1000 различных участков, каждый из которых отличается по своим характеристикам и используется для создания определенных вин с индивидуальным характером. Основными выращиваемыми сортами являются Темпранильо, Грасиано, Масуэло и Виура.

Вина Луиса Каньяса настолько хороши, что пять из семи ресторанов в Испании, имеющих 3 Мишленовские звезды, рекомендуют их в своем меню.