



LUZON ALMA

**wijn**

volle rode wijn

jaar

2010

druivensoort

70% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah

alcoholpercentage

15 %

D.O.

Jumilla

kleur

kersenrood

WIJNHUIS

Bodega Luzon is in 1916 opgericht door verschillende families die werkzaam waren in de wijnbouw in Jumilla (zo'n 100 km ten westen van Alicante.) In het jaar 2000 is er een nieuwe bodega gebouwd. Na diverse uitbreidingen en modernisering is het bedrijf in 2006 overgenomen door de familie Fuertes. Sindsdien is Luzon sterk gegroeid en bezit nu 12.000 hectare in Jumilla. De bodem in Jumilla is schraal en kalkhoudend. Het is er erg droog en warm. Het verschil in temperatuur tussen dag en nacht is soms wel zo'n 25 graden. De wortels van de wijnstokken moeten hard werken om alle mineralen en voedingsstoffen op te nemen, dit resulteert in mooie geconcentreerde druiven die dankzij de hoge ligging (gem. 600 meter) volle, maar elegante wijnen oplevert.

VINIFICATIE

Druivenstokken van minimaal 50 jaar oud, handgeplukt. 22 maanden houtopvoeding, waarvan 60% op Frans eikenhout en 40% op Amerikaans eikenhout.

PROFIEL

In de neus complexe aroma's van zwarte kers, specerijen, cacao, toast en balsamico. In de mond kom je meteen een geweldige structuur tegen die zeer smaakvol is met zoete rijpe tannine. Zwart fruit is aanwezig naast mineraliteit en specerijen. De lange afdronk zorgt voor lang plezier.

CULINAIR

Rood vlees, groot wild, zwarte truffel, gans, geroosterde lam, Ibericoham, stoof, blauwe kaas en gerijpte schaa- en geitenkazen.