



LUZON ALTOS DE LUZON

**wijn**

volle rode wijn

druivensoort

Monastrell

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

8-10 dagen maceratie. 12 maanden opvoeding op Frans en Amerikaans eikenhout.

PROFIEL

Krachtige neus met intense aroma's van rijp fruit zoals braam en pruim. In de afdronk complex met specerijen en tonen van cacao en vanille. Fluweelachtig in de smaak met iets chocolade. Tannine zijn rijp met een goede zuurbalans.

CULINAIR

Rood vlees, paddenstoelen, klein wild, lam, klassieke stoofschotels en gerijpte kazen.