LUZON FINCA LA SOLANA



wijn
volle rode wijn

jaar
2018

druivensoort
Monastrell

alcoholpercentage
14,5 %

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 moderniseringen 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. 4 maanden opgevoegd op Frans en Amerikaans hout.

PROFIEL

Veel rijp kersenfruit in de aanzet, pruim en wilde aardbei. Volle sappige body met een elegante afdronk die heel levendig is en met een kruidige toets.
(weetje: Monastrell heet in het Frans Mourvédre)

CULINAIR

Culinair inzetbaar bij geroosterd vlees, lam, wild en stevige pastagerechten.