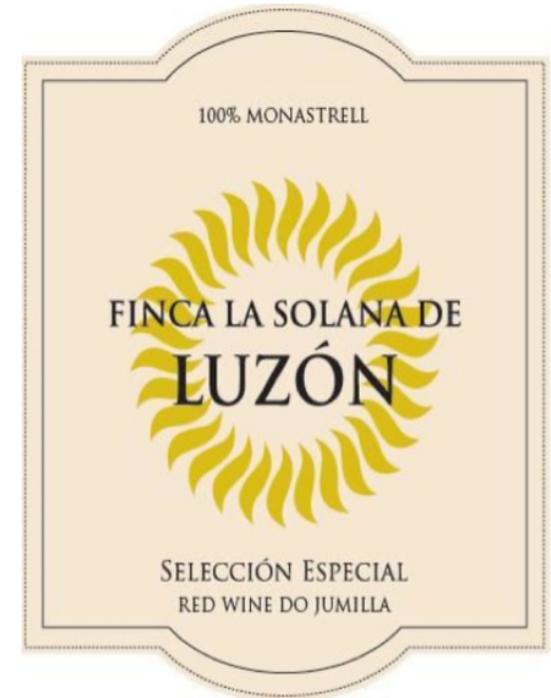


## LUZÓN FINCA LA SOLANA 2021

- BODEGA: Bodegas Luzón
- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: DO Jumilla
- REGIÓN: Jumilla, Murcia, España
- AÑADA: 2021
- SUELO: Calizo y Arcilla arenosa, pobre en materia orgánica, de textura gruesa y pedregosa.
- ALTITUD: 600 metros
- CLIMA: Mediterráneo-continental un poco semi-árido donde llueve escasamente. Esta añada presentó temperaturas muy altas de día y de noche lo cual aceleró la maduración de la fruta considerablemente, adelantado la cosecha con respecto a los años pasados.
- COUPAGE: 100% Monastrell
- GRADO DE ALCOHOL: 14%
- VITICULTURA: Uvas proceden de varios viñedos en espaldera con edad media de 20 años.
- VINIFICACIÓN: Fermentación controlada no superior a 26°C. Se hace crianza de 4 meses en contacto con roble americano y francés.
- ENÓLOGO: Vicente Mico



## NOTAS DE CATA

- ASPECTO: Limpio con un color rojo cereza intenso y brillante.
- AROMA: Notas de frutas rojas oscuras y negras maduras con especias y hierbas silvestres
- BOCA: Acidez fresca, equilibrado con sabores a frutas rojas secas, vainilla, café y notas lácticas. Tiene una permanencia larga con taninos pronunciados.
- TEMPERATURA DE SERVICIO: 14°C-16°C
- MARIDAJE: Quesos maduros, charcutería fresca cocida, carnes blancas o rojas a la parrilla, a la brasa o asadas con salsas golosas como bbq.