

LUZÓN COLECCIÓN ROBLE 2021

- BODEGA: Bodegas Luzón
- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: DOP Jumilla
- REGIÓN: Jumilla, Murcia, España
- AÑADA: 2021
- SUELO: Textura franco-arenosa parda caliza y laderas pedregosas. Poco profundo y con sustrato de roca caliza.
- ALTITUD: 450 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: 14.5%
- VITICULTURA: Vendimi manual en palots de 150kg.
- VINIFICACIÓN: . La fermentación dura de 6 a 8 días sin sobrepasar los 26°-28°C en contacto con hollejos. Dura en maceración con los hollejos de 5 a 10 días. Crianza de 4 meses en roble francés y americano.
- ENÓLOGO: Vicente Mico.



NOTAS DE CATA

- ASPECTO: Color rojo cereza y de ribete violáceo.
- AROMA: Dominan la fruta roja fresca, especies dulces, tostados y notas de café.
- BOCA: Es carnoso, suave y fresco. Los taninos son maduros y dulces.
- TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-16°C
- MARIDAJE: Charcutería y quesos maduros o semi-maduros, carnes rojas o cerdo asados a la braza o a la parrilla, también estofados con verduras y hierbas.