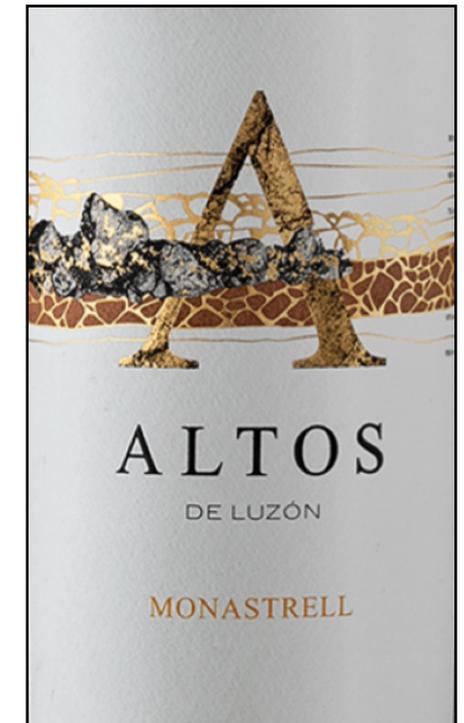


ALTOS DE LUZON 2020

- BODEGA: Bodegas Luzón
- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: DOP Jumilla
- REGIÓN: Jumilla, Murcia, España
- AÑADA: 2020
- SUELO: Textura franco-arenosa parda caliza y laderas pedregosas. Poco profundo y con sustrato de roca caliza.
- ALTITUD: 675 metros
- CLIMA: Mediterráneo-continental un poco semi-árido donde llueve escasamente. Esta añada fue marcada por abundantes lluvias tempranas que causaron focos de mildiu en las plantas, pero no fueron un problema gracias a la buena circulación del aire, las abundantes horas de sol y falta de lluvia durante la maduración y vendimia.
- COUPAGE: 100% Monastrell
- GRADO DE ALCOHOL: 15%
- VITICULTURA: Uvas pequeñas con mucha concentración y recolectadas a mano en cajas de 10/15kg. Viñedo 100% ecológico de 40 años.
- VINIFICACIÓN: Las uvas pasan a cámara frigorífica durante 24 horas a 6C. Luego son seleccionadas en mesas. La fermentación dura de 8 a 10 días. Maceración en contacto con sus hollejos entre 10 y 15 días. Tiene una crianza de 12 meses en barrica de roble francés y americano.



NOTAS DE CATA

- ASPECTO: Rojo granate intenso con reflejos rubí.
- AROMA: Vivo con notas a frutos rojos y negros, con especies dulces y ahumados suaves.
- BOCA: Imponente fresca intensa apoyada en su carácter frutal, volumen medio, taninos finos y una persistencia prolongada que permite apreciar su complejidad.
- TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C-18°C
- MARIDAJE: Charcutería fresca cocida, quesos maduros, carnes rojas o cerdo a la parrilla o ahumado con vegetales asados, tomates cocidos o hierbas.