

## LUZÓN COLECCIÓN BLANCO 2023

- BODEGA: Bodegas Luzón
- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: DO Jumilla
- REGIÓN: Jumilla, Murcia, España
- AÑADA: 2023 calificada Muy Buena por el Consejo Regulador
- SUELO: Calizo y arcilla arenosa, pobre en materia orgánica, de textura gruesa y pedregosa.
- ALTITUD: 800 metros
- CLIMA: Mediterráneo-continental un poco semi-árido donde llueve escasamente. Esta añada fue marcada por la sequía. La ausencia de lluvias en la primavera causaron dificultades para el brote lo cual impactó rendimientos. El verano fue cálido y permitió una óptima maduración para las uvas, y a pesar de las dificultades se vendimiaron uvas de gran calidad para producir vinos con excelente estructura y buena acidez.
- COUPAGE: 50% Macabeo y 50% Sauvignon Blanc
- GRADO DE ALCOHOL: 12%
- VITICULTURA: La vendimia se realiza de madrugada en forma mecánica para obtener uvas muy frescas. Procede de varios viñedos en espaldera con edad media de 20 años.
- VINIFICACIÓN: Las uvas se separan inmediatamente del raspón, se hace un prensado ligero, la fermentación es de 15 a 20 días a temperatura controlada entre 10°C a 16°C.
- ENÓLOGO: Vicente Mico



## NOTAS DE CATA

- ASPECTO: Predomina el color amarillo con retejos verdes brillantes.
- AROMA: Intenso con notas a manzana verde, cítricos y frutas tropicales.
- BOCA: La entrada es untuosa pero fresca gracias a una acidez balanceada y con una persistencia larga.
- TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 8°C-10°C
- MARIDAJE: Pescados blancos, mariscos y aves en cocciones ligeras, frituras o en ensaladas frescas.