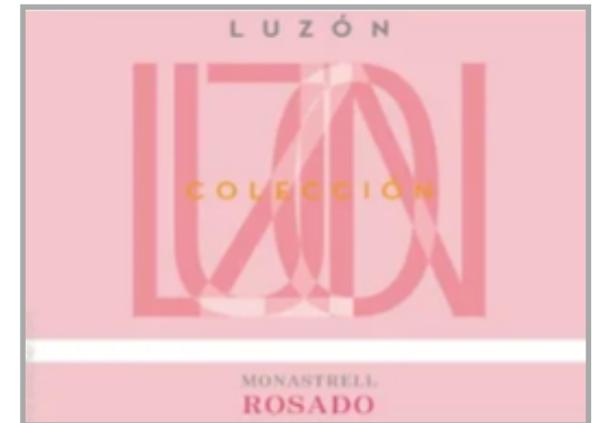


## LUZÓN COLECCIÓN ROSADO 2021

- BODEGA: Bodegas Luzón
- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: DOP Jumilla
- REGIÓN: Jumilla, Murcia, España
- AÑADA: 2021
- SUELO: Calizo y Arcilla arenosa, pobre en materia organica, de textura gruesa y pedregosa.
- ALTITUD: 500 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: 13%
- 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 se hace de 15 a 20 días a temperatura controlada entre 10°C a 16°C.
- ENOLOGO: Vicente Mico



## NOTAS DE CATA

- ASPECTO: Domina un color rosado salmon.
- AROMA: Expresivo con notas a cerezas silvestres y flores
- BOCA: Muy equilibrado con una acidez refrescante, cuerpo medio y delicado. Tiene un final goloso y refrescante largo con notas a caramelo de cerezas
- TEMPERATURA DE SERVICIO: 8°C-10°C
- MARIDAJE: Pescados blancos y azules, mariscos, carnes blancas o pastas en preparaciones frescas y ligeras con sazonados leves.