



Bodegas Luzón, 2023

DOP Jumilla Altos de Luzón - Bio Vegan

Pays
Espagne

Région
Murcie

Cépages
Monastrell

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
14.5%

Caractère

Un rouge foncé mystérieux et un arôme intense de baies noires mûres (mûres, myrtilles) ainsi que des notes de cacao et de chocolat, le tout couronné par une finale persistante: c'est ainsi que se présente ce plaisir fruité ample, bien équilibré et souple.

Type de vin



Les riches



Les équilibrés



Les fruités

Producteur/Marque

Bodegas Luzón

Bodegas Luzón est l'une des plus anciennes bodegas de l'AOC Jumilla, le pays du Monastrell. Ce cépage est essentiel pour Bodegas Luzón et fait l'objet d'une longue tradition familiale. L'histoire de la bodega commence dans la lointaine Luzón, la plus grande île de l'archipel des Philippines. C'est de là que le fondateur Don José Molina est revenu dans sa ville natale de Jumilla après son engagement militaire en 1814 et a nommé ses terres "Finca Luzón", du nom de l'île qui est toujours restée dans sa mémoire. Par la suite, le domaine viticole a été dirigé par les femmes de la famille Molina pendant plusieurs générations, ce qui prouvait déjà à l'époque l'esprit pionnier indéniable de la bodega. Cet amour de la tradition et cette passion pour l'innovation se reflètent encore aujourd'hui dans les vins de Bodegas Luzón. Les vignobles sont cultivés sur plus de 500 hectares, à une altitude de 450 à 600 mètres, dans une grande variété de sols et de climats, ce qui permet de cultiver non seulement le cépage essentiel Monastrell, mais aussi d'autres variétés comme la Garnacha Tintorera, le Viognier et le Sauvignon Blanc, pour n'en citer que quelques-unes.

