



Bodegas Luzón, 2023

Colección Rosado - Bio Vegan

Pays
Espagne

Région
Murcie

Cépages
Monastrell

Température de service
10 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
12.00%

Type de vin



Les frais



Les fruités



Les légers

Producteur/Marque

Bodegas Luzón

Une technologie des plus modernes qui révèle le meilleur de chaque cépage. L'expérience vinicole de l'exploitation familiale Bodegas Luzón remonte jusqu'en 1916. Depuis le début, les exploitants se sont particulièrement concentré sur les détails du processus de fabrication pour tirer le meilleur de chaque cépage. Jusqu'à ce jour, les raisins sont récoltés à la main; les petits caissons sont transportés de la façon la plus intacte possible dans les caves où les raisins sont traités séparément par variété avant d'être élevés à température et humidité de l'air constantes dans des fûts de chêne américains et français. Une méthode qui permet de conserver les caractéristiques individuelles de chaque variété. Une technologie ultra moderne garantit les contrôles de température et permet de suivre l'évolution chaque vin, du cep de vigne à l'embouteillage, en passant par la fermentation, la maturation et le stockage.

