

# Bodegas Luzón

## Piquito Vendimina Privada

### Monastrell-Syrah 2016



Hos Luzón høstes alle druerne manuelt og transporteres til vin-eriet i 10-15 kilos beholdere, hvorefter druerne finsorteres inden vinifikationen, således at kun de bedste druer kommer med. Der benyttes 100% afstilkning af drueklaserne inden gæringen, hvorefter hver druesort gæres på separate tanke for at fremme hver enkelt drues unikke karakter i den færdige vin.

Denne vin er blandet af 70% monastrell og 30% Syrah, druerne kommer fra det skønne område Jumilla, fermenteringen der er styret så den ikke kommer over 24/26 grader foregår over 6-8 dage, herefter kommer mosten igennem maceration i 2-4 dage med skindkontakt

Lys og flot granatrød farve. Masser af aroma af blåbær og violer i næsen, frisk og rig i smags indtrykkene med hint af lakrids, modne og runde tanniner med ved varende finish.

Vinen smager bedst hvis den nydes ved en temperatur på imellem 14 – 16 grader. En skøn vin der gerne går hånd i hånd med det lettere køkken eller blot for og nyde.