

Bodegas Luzón

Piquito Vendimina Privada

Petit Verdot 2016



Hos Luzón høstes alle druerne manuelt og transporteres til vineriet 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 100% Petit Verdot, den bliver høstet i det skønne område Jumilla, fermenteringen der er styret, så den ikke kommer over 24/28 grader foregår over 6-8 dage, herefter kommer mosten igennem maceration i 2-4 dage med skindkontakt

Intens granatrød farve med blå violette toner. Aromaen er en skøn power duft af blå og røde lidt kandiseret bær, på engang kraftig og behagelig i smagen, masser af afbalanceret frugt der er blødt og mættende. Elegante tanniner med et touch af sødme og forførende fornemmelser.

En skøn vin der gerne går hånd i hånd med et køkken hvor der lidt bid, også gerne sammen med osten eller blot for og nyde.