

Bodegas Luzón

Piquito Crianza

Monastrell/Cabernet Sauvignon 2014

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 60% Monastrell (den lokale drue) og 40% Cabernet Sauvignon, de 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 dybrød farve med blålige toner. Duften er rig på blå og røde bær, med toner af rosmarin, vanilje og et hint af lakrids. Vinen har en elegant og delikat struktur, Blid i eftersmagen med lidt søde tanniner, Solbær, muskatnød og en anelse kanel.

En skøn vin der gerne går hånd i hånd med de store stege, dyret man selv har skudt og de mørke simrereetter.

