



LUZON

FINCA LA SOLANA

**wijn**

frisse witte wijn

jaar

2019

druivensoort50% Macabeu & 50 %
Sauvignon Blanc**alcoholpercentage**

12 %

D.O.

Jumilla

kleur

citroengeel

WIJNHUIS

Bodega Luzon is in 1916 opgericht door verschillende families die werkzaam waren in de wijnbouw in Jumilla (zo'n 100 km ten westen van Alicante.) In het jaar 2000 is er een nieuwe bodega gebouwd. Na diverse uitbreidingen en modernisering is het bedrijf in 2006 overgenomen door de familie Fuertes. Sindsdien is Luzon sterk gegroeid en bezit nu 12.000 hectare in Jumilla. De bodem in Jumilla is schraal en kalkhoudend. Het is er erg droog en warm. Het verschil in temperatuur tussen dag en nacht is soms wel zo'n 25 graden. De wortels van de wijnstokken moeten hard werken om alle mineralen en voedingsstoffen op te nemen, dit resulteert in mooie geconcentreerde druiven die dankzij de hoge ligging (gem. 600 meter) volle, maar elegante wijnen oplevert.

VINIFICATIE

De druiven worden 's ochtends geplukt om frisheid te bewaken op een hoogte van 800 meter. Fermentatie vindt plaats in RVS-tanks bij een gecontroleerde temperatuur.

PROFIEL

Groene appel in de neus met een vleugje citrus en tropisch fruit. In de smaak veel frisheid en een prettige zurenstructuur. *(weetje: Macabeu is één van de drie cavadruiden en wordt buiten Catalunya Viura genoemd.)*

CULINAIR

Gastronomisch inzetbaar bij frisse salades, visgerechten, schaal- en schelpdieren en ook bij niet te stevige witvlees gerechten.