

ALMA de Luzón

HISTORIA

Desde los tiempos más remotos, Pensadores, Historiadores, Filósofos y Científicos han debatido por dar una explicación y encontrar donde reside el "ALMA".

Se ha demostrado que el ALMA, entendida como esa capacidad para recordar momentos importantes, aprender de las experiencias vividas y sobre todo emocionarse ante las distintas situaciones, reside en el cerebro a través de sus conexiones neuronales, que quedan representadas en la etiqueta de este vino.

En cada una de estas botellas está contenida el ALMA de nuestra bodega junto con los sueños y pasiones de todo un equipo. Un vino que hemos realizado recordando todo lo aprendido, para conseguir algo tan especial que nos ha enseñado a emocionarnos de nuevo.

Alma de Luzón es el vino que une las emociones con los sentidos. Desde el tacto aterciopelado de parte de su etiqueta, a la vista por la viveza de su color, el olfato y por supuesto, el gusto.

VIÑEDOS DE ORIGEN

Monastrell 80%: Parcela la Traviesa, viñedo de secano en vaso y con 45 años de antigüedad. Situado en la falda norte de la sierra de Santa Ana a 550 m de altitud, con suelo muy pedregoso aporta uvas de hollejo grueso y buen equilibrio azúcar-acidez.

Syrah 20%: Parcela El Pocico, viñedo de secano y en espaldera, con una antigüedad de 20 años y situado junto a las minas de la Celia, a 700 m de altitud con suelo franco-arenoso que aporta uvas de una gran intensidad aromática y concentración.





PROCESOS DE ELABORACIÓN

Realizamos una vendimia manual en cajas de 15 kg dejando macerar la fruta a baja temperatura en cámara frigorífica 24 hrs. Realizamos una selección de racimos y posterior fermentación alcohólica en barricas de 500 litros, luego pasa a barricas nuevas de roble francés y americano, donde realiza la fermentación maloláctica y una crianza durante 22 meses.

No usamos levaduras seleccionadas realizando una mínima intervención humana. Posteriormente a su embotellado ha pasado 16 meses en botella antes de salir al mercado.

NOTAS DE CATA

Monastrell y Syrah es un blend único. De color cereza profundo, sus aromas son expresivos e intensos, con notas de frutos rojos y negros, especiados y suaves ahumados de la crianza. En boca es succulento, con una frescura equilibrada de gran carácter y tipicidad.

Es un tinto con personalidad y moderno, de gran potencial de guarda.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Año muy bueno en cuanto a maduración y estado sanitario, temperaturas altas en verano con muchas lluvias al final de agosto que retrasaron la vendimia, 313 mm en todo el ciclo vegetativo.

La añada 2015 ha sido una edición limitada de 4.858 botellas numeradas de 0,75 lt. y 321 botellas de 1,5 lt.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

La temperatura adecuada de consumo de este vino debe estar entre 14 y 16°C. En su conservación es importante que la temperatura sea constante en torno a 15°C, evitando saltos térmicos que influyan negativamente en la calidad.