

Actividad sociocultural

VISITA BODEGAS LUZÓN - JUMILLA CATA-MARIDAJE

Sábado 22 de octubre de 2022

10:30 Salida BUS desde Murcia (opcional*)

12:00 Llegada- recepción en la Bodega

12:05 Inicio de la visita

Empezaremos en nuestros viñedos, donde los visitantes podrán descubrir nuestra Monastrell y conocer los procesos de selección manual de nuestras uvas para las tres gamas de nuestros vinos Premium. Alma de Luzón, Por Tí y Altos de Luzón.

Desde los viñedos, nos adentraremos en la sala Altos de Luzón para descubrir el proceso que la uva sigue desde el momento en el que es transportada, almacenada a baja temperatura y llevada hasta la mesa de criba, donde los racimos se seleccionan de modo manual antes de llevarlos a los depósitos de acero inoxidable con camisas de refrigeración, donde realizarán la fermentación bajo la atenta vigilancia de nuestro enólogo Vicente Micó y todo su equipo.

De ahí la visita pasa a la sala de crianza, donde conoceremos el proceso de creación de las barricas, las diferencias y aportes que el roble francés o americano puede realizar en el vino catando directamente desde la barrica.

Pasamos al Santuario y la catedral, donde disfrutaremos de un lugar único y mágico bajo la música que le transportará a una experiencia sin comparación

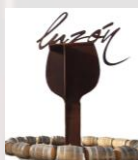
13:30 Cata-maridaje

Entraremos a la sala de catas donde nos espera una experiencia gastronómica, un menú preparado exclusivamente para maridar con nuestros vinos más exclusivos entre ellos algunas botellas de una añada antigua que cogemos directamente de nuestro Santuario y que cataremos juntamente en la comida, una experiencia única donde degustaremos nuestra propia historia.

16:00 Despedida - salida

Menú

Precio 60 €



Inscripción



Bodegas Luzón el sabor de nuestra historia

Desplazamiento en BUS desde Murcia (gratuito). Opcional | Plazas limitadas