

FLORUS DE LUBERRI

Un vino de ciclos lunares



Elaborado de manera natural, con la viveza y la chispa que caracteriza el proceso de la naturalidad.

Sin sulfitos añadidos. Con la uva pisada y elaborado y embotellado según los ciclos lunares. Su nombre es como cariñosamente nos dirigimos a Florentino, fundador de Luberrí.

VARIETADES: 95% tempranillo – 5 % moscatel de Alejandría

VIÑEDO: *vinedos de 60 años, con terreno arcilloso calcáreo labrado sin ningún tipo de mecanización y sin ser tratados con azufre para evitar los sulfitos.*

VINIFICACIÓN:

La uva se introduce en la bodega a principios de octubre a una temperatura fresca, de primeras horas de la mañana, consiguiendo así resaltar la fruta.

Se despallilla grano a grano en 3/4 partes dejando el raspón en 1/4 parte de las uvas. Al segundo día comienza la fermentación alcohólica espontánea y unas 36 horas después se hace un prensado suave pisando la uva y se anade el mosto a ánforas de 500 L de capacidad. Tras 10 días de fermentación alcohólica y sin trasegar el vino, mediante atemperamiento natural, se produce la fermentación maloláctica.

Cuatro meses después y teniendo en cuenta los ciclos lunares se embotella el vino.

Para los distintos procesos desde su vendimia hasta su embotellado nos hemos guiado por el calendario biodinámico aprovechando de este modo todos los recursos que nos ofrece la naturaleza para obtener la máxima expresividad.

Debido a su elaboración absolutamente natural puede presentar precipitados que no afectan a la calidad del vino.

La mano del hombre se demuestra en FLORUS, un elemento más de la naturaleza que se expresa en la copa como un estallido de equilibrios. Como el viento que acuna las cepas donde empieza a tomar cuerpo, como el sol y la lluvia que lo alimentan, finalizando en la bodega donde se mimra para explotar su esencia convirtiéndolo, con el paso del tiempo, en un vino especial, único.

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

