vinetur

Luzón elabora sus vinos ecológicos aptos para veganos

A partir de la añada 2016

miércoles 19 de abril de 2017



Bodegas Luzón elabora sus vinos ecológicos aptos para veganos a partir de la añada 2016. Para conseguirlo, ha modificado los procesos de clarificación del vino en los que sólo utiliza productos vegetales.

Este tipo de vinos son elaborados a partir de uvas procedentes de agricultura ecológica. Bodegas Luzón mantiene un cuidado especial por el medio ambiente en todo su proceso productivo. La compañía es pionera en la elaboración de vinos ecológicos que comercializa en el mercado nacional e internacional.

La amplia oferta de vinos naturales de Bodegas Luzón, desde ahora aptos también para veganos, incluye, Luzón Organic, Verdecillo y Las Hermanas Organic, entre otros. El lanzamiento de estos productos refleja la decidida apuesta de Bodegas Luzón por la innovación, sin renunciar a su parte más tradicional.

Bodegas Luzón tiene sus raíces en la sucesiva unión de viticultores elaboradores desde principios del siglo XX, aunque fue partir de 2005, fecha en la que pasó a integrarse en Grupo Fuertes, cuando se acometieron importantes inversiones de modernización de las instalaciones que, unidas a la tradición y saber hacer de esta bodega, dan como resultado vinos de la máxima calidad.

Esta compañía es una de las mayores productoras de vino de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Jumilla y sus elaboraciones tienen una marcada personalidad y un elevado prestigio tanto entre los expertos como entre los consumidores.