

LUZ DE LUNA

Tannat

Luz de Luna es la línea Premium de la bodega, la enóloga lo describe como línea sorpresa ya que será siempre un vino que expresará características especiales y destacadas de cada cosecha. Un vino que independientemente de la variedad que se elija quiere manifestar las condiciones especiales de cada año mostrando la máxima expresión de Narbona.

Luz de luna Tannat 2011, el primero de la línea, aquí nuestro terroir se presenta y muestra su potencial, Carmel, zona de gran tradición vitivinícola es aún desconocida y a través de este vino revela su identidad y dice presente.

Nuestro trabajo es el resultado de una laboriosa selección de suelos y parcelas. Nuestro punto de partida comienza con la decisión de realizar en las 13 parcelas de tannat un trabajo homogéneo sin variables, solo así podríamos percibir únicamente como la madre naturaleza se expresaría a través del suelo y el clima.

El resultado nos permitió definir previo a la cosecha lo que nos aportaría cada parcela participante de este blend varietal.



BODEGA Y GRANJA
NARBONA

FUNDADA
EN
AÑO 1909
MARCA REGISTRADA

VENDIMIA: la cosecha es manual en cajones de 15 kg, se realiza una previa selección de racimos en el viñedo y granos a la entrada en bodega obteniendo uvas en excelente estado sanitario y madurez óptima.

FERMENTACIÓN: temperatura controlada en recipiente de acero inoxidable con maceraciones prolongadas, 60 días que completan la extracción de antocianos del hollejo y taninos muy maduros de la semilla.

MALOLÁCTICA: en acero inoxidable

CRianza: 5 meses en barricas de roble francés tostado medio.

AC TOTAL: 3,9

PH: 3.76

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 14°6

ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA: no se realiza, por lo que es posible con el transcurso del tiempo encontrar sales propias del vino. Gran potencial de guarda.

NOTA DE CATA:

Matiz violáceo característico de su edad con muy buena intensidad colorante.

En Nariz se percibe limpio con aroma frutos rojos maduros bien integrados con la madera y sumamente persistentes.

En boca se perciben taninos dulces y amables muy buen volumen y medio de boca, acidez equilibrada.

Final sumamente persistente y armónico.

MARIDAJE: acompaña y lleva adelante muy bien platos como risotto de hongos, carnes rojas vacunas u ovinas y platos donde las salsas a base de cremas se encuentren presentes.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 y 18°.