WINERY
NARBONA
1909

LUZ DE LUNA

RED WINE

2024





Apresenta uma **cor** avermelhada com reflexos violeta e um aroma intenso dominado por frutos negros. No **paladar**, é suave, sustentado por taninos delicados, com notas frescas de eucalipto e pimenta rosa que lhe conferem elegância e um final muito harmonioso.

Este vinho de intensidade média a alta harmoniza bem com pratos cremosos ou gordurosos, queijos curados e carnes vermelhas.

Intensidade da cor	
Corpo	
Aromas	
Acidez	
Teor de açúcar	
Adstringência	
Persistência	
Teor alcoólico	14,5%

Este vinho de intensidade média a alta harmoniza muito bem com pratos cremosos a ricos, queijos curados e carnes vermelhas.

WINERY
NARBONA
1909

LUZ DE LUNA

RED WINE

2024



A Tannat é uma casta emblemática do nosso país e, por isso, o vinho emblemático da nossa adega nasceu em 2011 com o objetivo de transformar os nossos vinhedos em algo único. Alcançar o equilíbrio perfeito entre a expressão varietal, o comportamento do vinhedo, a influência marítima e a diversidade dos solos de Narbonne tem sido um grande desafio. Ao longo dos anos, criamos o Luz de Luna, um vinho que personifica o terroir, a expressão, a identidade e a história. A jornada é infinita, mas cada passo permite que a nossa Tannat cresça.

Vinificação e envelhecimento

A colheita da Tannat começa no final de fevereiro, quando as uvas chegam à nossa vinícola para a maceração pré-fermentativa, que permite a extração de cor e aromas. A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável a temperaturas entre 26° e 28°C. Após a fermentação, o vinho é transferido para um foudre (grande barril de carvalho) onde ocorre a segunda fermentação. Em seguida, amadurece no foudre por seis meses antes do engarrafamento. Esta etapa é crucial, pois o carvalho confere harmonia, estrutura e aromas que remetem à baunilha e ao chocolate.

Uma maceração pré-fermentativa de 12 horas é realizada a temperaturas entre 16 e 18 °C. A fermentação ocorre então entre 26 °C e 28 °C, com alguns picos atingindo 30 °C. Remontagens diárias e delestagem são realizadas até a conclusão da fermentação. Posteriormente, o vinho é transferido para um foudre (grande tonel de carvalho) onde ocorre a agitação das borras durante a fermentação malolática.

Por fim, o vinho é clarificado e trasfegado novamente, retornando à cuba original, onde permanecerá até o engarrafamento, previsto para 22 de agosto de 2025. A cuba, de 2013, foi polida pela última vez em 2019 e sempre conteve vinho.

WINERY

NARBONA

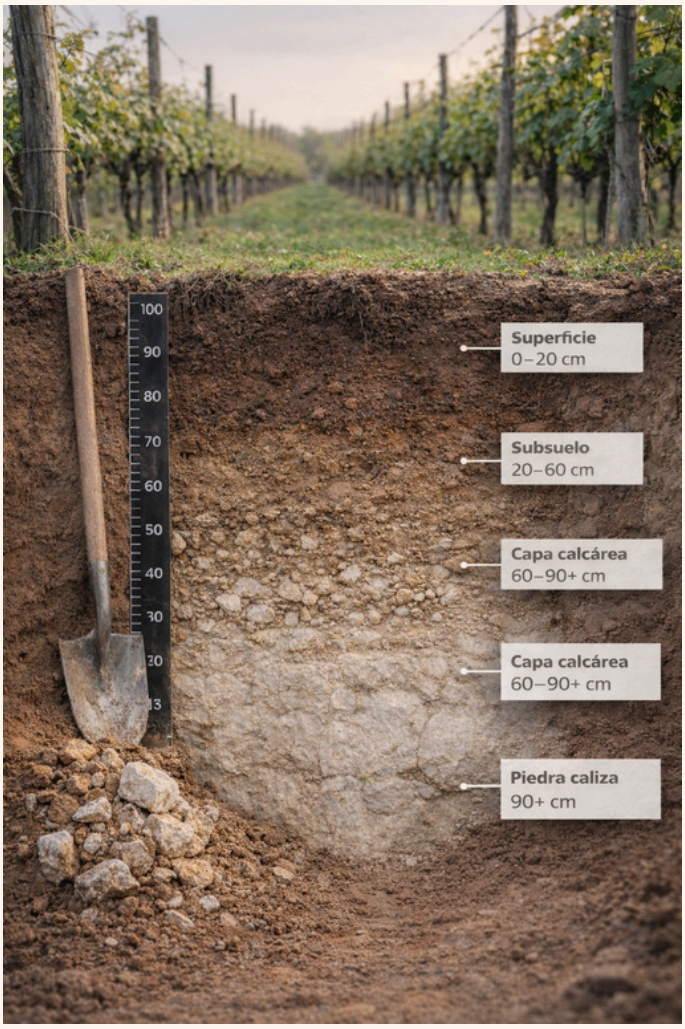
1909

LUZ DE LUNA

RED WINE

2024





As uvas selecionadas provêm das parcelas 1 e 2, que apresentam a maior altitude, o maior teor de argila e a maior diferenciação textural dentro dos diferentes perfis de solo encontrados no vinhedo Narbona, em Carmelo.

Esta safra se destacou pelo seu ciclo climático, marcado por picos de altas temperaturas que se estenderam da primavera até o final do verão. Essa tendência, combinada com a baixa amplitude térmica em março, permitiu um processo de maturação único.

A colheita ocorreu em 12 de fevereiro de 2024, com uma produção de 3,4 kg de uvas por planta.