WINERY
NARBONA
1909

LUZ DE LUNA

RED WINE

2024





Tiene un color rojizo con tonalidades violetas de aroma intenso donde predomina la fruta negra. En boca es suave sostenida por taninos amables, aparecen notas frescas de eucalipto y pimienta rosa que le da elegancia y un final muy armonioso.
Este vino de intensidad media-alta acompaña muy bien platos con contenido cremoso a graso, quesos maduros y carnes rojas.

Intensidad color
Cuerpo
Aromas
Acidez
Sucrociddad
Astringencia
Persistencia

Alcohol 14,5°

Este vino de intensidad media alta acompaña muy bien platos con contenido cremoso a graso, quesos maduros y carnes rojas.

WINERY
NARBONA
1909

LUZ DE LUNA

RED WINE

2024



El Tannat es una cepa emblema de nuestro país, por tanto, el ícono de nuestra bodega da comienzo en el año 2011 con el objetivo de transformar nuestros viñedos en algo único. Ha sido un gran desafío lograr el equilibrio entre la expresión de caracteres varietales, comportamiento del viñedo, influencia marítima y los diferentes suelos que pertenecen a Narbona. Con los años logramos obtener Luz de Luna, que engloba terroir, expresión, identidad e historia. El camino es infinito, pero cada paso hace que nuestro Tannat crezca.

Vinificación y Crianza

La cosecha del Tannat comienza a finales de febrero, cuando las uvas ingresan a nuestra bodega para llevar a cabo una maceración pre-fermentativa, que permite la extracción de color y aromas. Posteriormente, se realiza la fermentación en tanques de acero inoxidable a temperaturas entre 26° y 28°C. Al finalizar este proceso, el vino se trasiega a un fudre donde se llevará a cabo la segunda fermentación. Se almacena en el fudre durante seis meses antes de su embotellado. Este paso es fundamental, ya que la madera aporta armonía, estructura y aromas que evocan la vainilla y el chocolate.

Se lleva a cabo una maceración pre-fermentativa de 12 horas a temperaturas de 16 a 18°C. Luego, la fermentación se desarrolla entre 26° y 28°, con algunos picos que alcanzan los 30°C. Se realizan remontajes diarios y un delestage antes de finalizar la fermentación. Tras esto, se trasiega a un fudre, donde se hace un trabajo de removido de lías durante la fermentación maloláctica.

Finalmente, se realiza la clarificación y un nuevo trasiego, regresando al fudre original, donde permanecerá hasta el momento del embotellado, programado para el 22 de agosto de 2025. El fudre, de 2013, ha sido pulido por última vez en 2019 y siempre ha contenido vino.

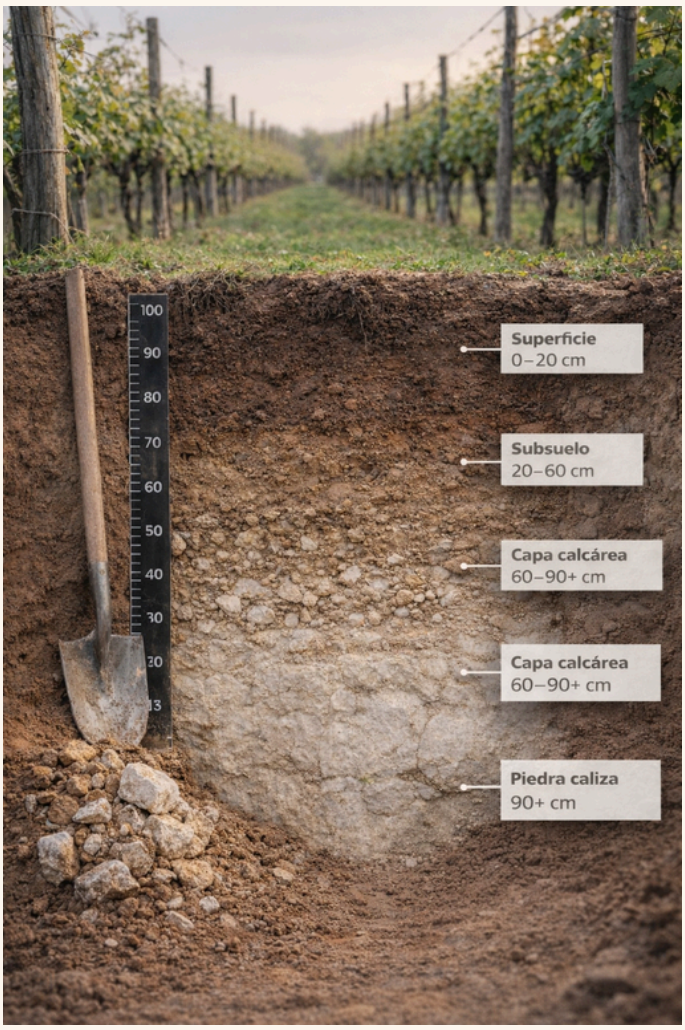
WINERY
NARBONA
1909

LUZ DE LUNA

RED WINE

2024





La uva seleccionada proviene de las parcelas 1 y 2, las cuales presentan la mayor altitud, el mayor contenido de arcilla y diferenciación textural dentro de los distintos perfiles de suelo que se encuentran dentro del viñedo Narbona, Carmelo.

Esta añada se distinguió por el ciclo climático, marcado por picos de temperaturas elevadas que se extendieron desde la primavera hasta el cierre del verano. Esta tendencia, sumada a la baja amplitud térmica en marzo, permitió una maduración singular.

La vendimia se realizó el 12 de febrero del 2024 con una producción de 3,4 kg de uva por planta.