

SOBRE O PRODUTOR:

O antigo sonho da família Cantón de produzir vinhos de extrema qualidade e personalidade ganhou vida em uma belíssima propriedade localizada às margens do Rio da Prata, em Carmelo, região de Colonia, no sudoeste uruguaio. Lá, Eduardo Cantón adquiriu 50 hectares da histórica Bodega y Granja Narbona, fundada em 1909 por Juan de Narbona. Para resgatar a tradição do lugar, em 1990 a sede da propriedade foi reformada; em 1998 teve início o replantio dos vinhedos; e, em 2010 uma nova adega foi construída para produção de 'vinhos de boutique', artesanais e em pequena escala.

Hoje, cerca de 20 hectares da propriedade – que também produz deliciosos queijos, doce de leite... e dispõe de um charmoso hotel associado ao grupo Relais & Chateaux – estão plantados com variedades muito bem adaptadas ao *terroir* local e manejadas com técnicas orgânicas. A produção por hectare é sempre muita baixa visando à máxima qualidade. Na adega, a jovem e talentosa enóloga Valeria Chiola conta com a assessoria do icônico enólogo francês Michel Rolland. O resultado não poderia ser outro que não vinhos de excepcional qualidade!

SOBRE O VINHO:

O Luz de Luna é o vinho ícone da Narbona. Ele resulta da seleção das cinco melhores parcelas dos vinhedos da bodega - que combinam concentração e elegância - e só é produzido nas melhores safras, quando a Tannat atinge níveis de amadurecimento perfeitos de açúcares, polifenóis e aromas. A história desse vinho teve início em 2011 com sua primeira safra e seu propósito é expressar as características únicas e não repetíveis atingidas em anos especiais e que mostram a máxima expressão do *terroir* da Narbona. Cada safra é única e inesquecível!

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Tannat; colheita manual e dupla seleção (cachos e bagas).

Vinificação: fermentação alcoólica em foudres (grandes tonéis) de carvalho francês com controle de temperatura.

Amadurecimento: 19 meses em barricas novas de carvalho francês com tosta média

Gradação alcoólica: 14,5%

Acidez: _ g/l. (pH _)

Açúcar Residual: _ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-púrpuro quase negro, profundo e brilhante.

Aroma: límpido e super intenso; com notas de frutas negras maduras e secas, nuances de cacau, zimbro, perfumes tostados e também de baunilha, canela, cravo e especiarias picantes.

Sabor: na boca é potente e elegante, super denso e encorpado, com acidez bem viva, taninos abundantes, mas muito finos, cheio de sabores de fruta negra madura e seca, especiarias e retrogosto com longa persistência.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Pratos saborosos à base de carnes vermelhas grelhadas e assadas com molhos ricos em aromas e sabores, como cordeiro e costela bovina... Servir a 16-18°C.

PREMIAÇÕES:
2014: WE91

