

# Rayo de Luna

*elaboración en barrica* 2019



Rayo de Luna, elaboración en barrica 2019: uva tinta del país.

Vendimia última semana de septiembre.

Fermentación alcohólica con maceración postfermentativa durante 34 días en depósito de hormigón.

Crianza en barricas de roble francés de primer y segundo año durante 12 meses.

Clarificación con clara de huevo.

Afinamiento en depósito de hormigón durante 3 meses.

10 meses de crianza en botella.

Aromas intensos a fruta fresca con notas florales de monte bajo.

Persistencia media en boca combinando amplitud y verticalidad gracias a su frescura propia de la acidez natural, que le otorga la altitud de la zona.

Textura suave en boca gracias a los taninos pulidos durante el afinamiento en hormigón y en botella.

Uva procedente de viñedos viejos de la propiedad situados en Pedraja de San Esteban y en Alcubilla del Marques.