



LUNA BEBERIDE

portfolio



LUNA BEBERIDE

La philosophie de notre maison se fonde sur la simplicité et la qualité, nous recherchons pour cela l'excellence à base du soin et du respect apportés à chacun des pieds de vigne.

Trente ans se sont écoulés depuis que **Bernardo Luna** s'est lancé dans la production de vins. À présent, la seconde génération de la famille Luna Beberide, représentée par **Alejandro Luna Beberide**, n'aspire qu'à suivre cette ligne de simplicité, de qualité et à poursuivre l'excellence à base du soin et du respect apportés aux pieds de vigne, tel que le lui a appris en 1998 Mariano García, auparavant œnologue de Vega Sicilia pendant de nombreuses années et à l'origine de Bodegas Mauro. Ils ont créé ensemble les premiers vins rouges de référence de **Luna Beberide**.





Vignoble

Our C'est sur la vigne
que porte notre travail
principal. C'est sur le
vignoble que nous axons
nos efforts. Nous jouons
avec la variété de nos
sols pour élaborer nos
vins parcellaires et du
terroir.

Le vin du terroir, **EI PAIXAR** provient de
plusieurs parcelles de vignoble à
Dragonte (Corullón), réparties dans de
minuscules exploitations, où le travail se
fait au coude à coude avec les
agriculteurs du terroir pour récupérer le
patrimoine viticole d'un village de
montagne avec des traditions
historiques ancestrales dans la culture
de la vigne.





Le résultat



GODELLO

Luna Beberide

Le Godello Luna Beberide présente un élevage sur lies de 6 mois dans des cuves en inox. Pour son élaboration, des vignobles de plus de 60 ans ont été récupérés, avec une sélection clonale des meilleures parcelles de vieilles souches de Godello existantes dans le Bierzo.

Lorsque vous le goûterez, tentez de distinguer l'arôme du fenouil. En bouche, il est équilibré, avec du caractère et une bonne acidité. Le Godello est une variété qui ne s'oublie jamais.

2017

91 - International Wine Review
90 - jamessuckling.com
90 - Vinous Media

2018

91 - Vinous Media
90 - Wine Spectator
89 - Robert Parker

2019

90 - Robert Parker



MENCÍA

Luna Beberide

Vin jeune fermenté dans des cuves en inox. Avec des sols argilo-calcaires, ses vignobles se trouvent sur des versants d'une altitude oscillant entre 600 et 750 mètres, tous avec une exposition sud.

Le Mencía Luna Beberide se caractérise par ses extraordinaires notes fruitées. Robe framboise brillante, très fruité et notes minérales. Équilibré en bouche avec une explosion persistante de fruits rouges, framboise. Le final est long, soyeux et légèrement sucré accompagné de tanins très fins.

2015

91 - View from the Cellar
90 - Robert Parker
89 - Wine & Spirits Magazine
** - Washington Post

2018

91 - Robert Parker
91 - Vinous Media
90 - View from Cellar

2016

91 - View from the Cellar
90+ - Robert Parker
90 - International Wine Report
89 - Wine & Spirits Magazine
88 - Wine Spectator

2019

90 - Robert Parker





FINCA LUNA BEBERIDE

Luna Beberide

Aged 8 mois d'élevage dans des fûts en chêne français.

Robe framboise, jambes longues et lentes. Notes de pétales de rose et d'herbes fraîches. Bouche onctueuse, généreuse et fraîche.

Pas de présence d'alcool. Tanins très fondus et très fins. Il nous laisse une bouche parfumée de ses arômes évoquant la fraise, la cerise et les bonbons gélifiés. Le final en bouche est très agréable et très persistant.

Les vignobles dont est issu Finca Luna Beberide ont au moins 60 ans. Versants situés à une altitude oscillant entre 600 et au-dessus du niveau de la mer. Sol argilo-calcaire et ardoise décomposée sur roche-mère.

2012

91 - Vinous Media
90+ - View from the Cellar
88 - Wine Spectator

2016

94 - Jamessuckling.com
92+ - View from Cellar
91 - Robert Parker

2015

92 - View from Cellar
92 - Wine Review Online
92 - Wine & Spirits Magazine
91 - Robert Parker
91 - Vinous Media
91 - International Wine Review
90 - Wine Spectator
90 - International Wine Report

2017

92 - View from Cellar
91 - Vinous Media
90 - Robert Parker

2018

92 - Robert Parker



ART

Luna Beberide

12-14 mois d'élevage dans des fûts en chêne français.

La vendange précoce a mis en valeur la fraîcheur du millésime 2018. En bouche, priment l'élégance et l'équilibre de son acidité. Fin, il dégage des notes minérales, de myrte et de sous-bois.

Vignobles ayant 60 ans ou plus. Versants situés à une altitude oscillant entre 700 et 900 mètres, avec une exposition sud. Sol argilo-calcaire et ardoise décomposée sur roche-mère. Art est indescriptible, ineffable. Il faut le goûter.

2012

92 - View from the Cellar
92 - Robert Parker
92 - Vinous Media
91 - Wine Spectator

2013

93 - Wine Review Online
92 - Robert Parker
90/92+ - View from Cellar

2016

93 - jamessuckling.com
93 - International Wine Review
92 - Robert Parker
92 - Vinous Media

2017

93 - Robert Parker
93 - Vinous Media
93 - View from Cellar
93 - Wine Review Online

2018

93+ - Robert Parker





PAIXAR

Luna Beberide

12-14 mois en fûts de chêne français et mise en bouteille sans filtration. Les vignobles se trouvent sur des versants d'une altitude oscillant entre 700 et 1000 mètres, tous avec une exposition sud. Densité de la plantation 1,20 x1,20. Le type de sol est de l'ardoise décomposée sur roche-mère. Il se caractérise par son influence atlantique et par un grand contraste de température entre le jour et la nuit.

Paixar 2018 est un vin très complet.

En bouche, priment les notes minérales, balsamiques, les épices et la présence du sous-bois.

Le vin montre toute sa personnalité compte tenu de la rusticité du terroir de Dragonte et de l'élégance de la Mencia.

2011

95 - Wine Review Online
94 - Wine Review Online
93 - Robert Parker
93 - International Wine Cellar
92 - The Wine Enthusiast
91 - Wine Spectator

2015

94 - International Wine Review
93 - Robert Parker
93 - View from Cellar
93 - Vinous Media

2016

96 - Wine Review Online
95 - Robert Parker
94 - Vinous Media
93+ - View from Cellar

2017

94 - Robert Parker

2018

96 - Robert Parker



LA RENACUAJA

Luna Beberide

La Renacuaja est un vin unique élaboré avec les variétés Petit Manseng et Muscat.

Il s'agit d'un vin doux qui contient entre 80-100 gr de sucres résiduels par litre et fermenté en fût pendant 12 mois. Il offre un magnifique nez où prédomine l'arôme d'abricot, avec des notes d'acacia et des arômes floraux. En bouche, il conserve la franchise offerte en nez et révèle la saveur d'abricot, de figues et de dattes.

La Renacuaja est un vin dédié à la première fille d'Alejandro Luna, qui porte ce nom, et il n'est pas commercialisé. Il est uniquement consommé à des occasions spéciales, à des moments qui, comme le vin, sont uniques.





LUNA BEBERIDE

portfolio