

The background of the entire image is a solid black field. Overlaid on this are numerous white, organic-looking splatters and streaks of varying sizes and thicknesses. Some are thin, hair-like lines, while others are larger, more rounded blotches. The overall effect is reminiscent of a starry night sky or a microscopic view of biological structures.

CLOS *de* LUZ

AZUDA

GARNACHA

2018



HISTORIA DE ALMAHUE

Almahue es un pequeño valle en la provincia de Cachapoal que considera sólo 360 hectáreas de viñedos. En la zona de "Almahue viejo" se encuentran parte importante de los viñedos más antiguos de Chile y son sólo 10 los principales viñateros del sector. En Almahue es posible encontrar viñedos de más de 70 años de Carménère, Cabernet Sauvignon y Malbec.

La historia de la viticultura de Almahue data de los tiempos de la colonización española (siglo XVII y XVIII). Frente a las limitaciones de la época, en 1933 se crearon las Ruedas Azuda.

Estas estructuras permitieron un sistema único de riego que permitió el desarrollo de la "Viticultura Moderna" y la introducción de nuevas variedades francesas como el Cabernet Sauvignon y el Merlot Chileno (que luego se descubrió que correspondía a Carménère). Estas ruedas Azuda son hoy patrimonio del Valle y fueron declaradas monumento nacional en el año 1998.

"AZUDA" es por lo tanto un reconocimiento de las famosas ruedas de agua de Almahue y que son nuestra inspiración para la creación de nuevos vinos, a partir de cepas no tradicionales del Valle de Almahue, que combinan innovación y creatividad.

En el año 2005, se realizó un estudio de suelos de los cerros con mayor pendiente y altitud en el valle de Almahue. Encontramos algunos sectores con un gran componente de suelos graníticos y diseñamos pequeños cuarteles que fueron plantados con variedades mediterráneas como Syrah y Garnacha.

CONDICIONES GENERALES DEL CLIMA DEL VALLE DE ALMAHUE

El Valle de Almahue se encuentra a 113 km al sur-este de Santiago, a 65 km del Océano Pacífico y a 45 km de la Cordillera de los Andes. Las lluvias están concentradas durante el invierno que alcanzan más de 550 mm promedio. Durante los meses de octubre a abril, las temperaturas son cálidas, sin lluvia.

En éste valle suelen darse brisas frescas en las tardes y temperaturas más frescas durante las noches. Se da además una amplia fluctuación térmica entre el día y la noche, siendo éste un factor clave para la concentración de color y la calidad de los taninos. La maduración lenta permite a la uva lograr la madurez ideal, para preservar el carácter frutal y la acidez natural, que aseguran un buen potencial de envejecimiento.

El Valle tiene una topografía montañosa de origen volcánica, con rocas graníticas en distintos grados de descomposición, con elementos de cuarzo y óxido de fierro. En las zonas más bajas se observa una fuerte fragmentación de las rocas, que finalmente se traducen en suelos formados por finas capas de arcillas y limos que bajan por gravedad de las montañas.

VIÑEDOS

La Viña Clos de Luz considera tan sólo 33 hectáreas y está localizada en las laderas de los cerros del Valle de Almahue.

Ésta viña considera una mayoría de Carmenere y en menor cantidad Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah y Garnacha. En específico, las plantas de Garnacha fueron plantadas en 2008 y corresponden sólo a 0,6 hectáreas de la viña.

El tipo de suelo donde se encuentran las plantas de Garnacha son de origen coluvial, con una alta proporción de granito, incrustaciones de cuarzo y muy buen drenaje.

ELABORACIÓN DEL VINO

El elemento principal de la línea de vinos Azuda es mostrar el potencial de calidad de nuevas variedades no tradicionales del Valle de Almahue (Garnacha, Syrah). A través de éstos vinos queremos desafiar la tradición, sorprendiendo con vinos más frescos, tomando riesgos y con mucha personalidad.

Nuestra filosofía se basa además en el respeto de las características originales de las viñas a través del uso de procesos de producción natural, con mínima intervención.

Nuestros puntos clave para la producción son: Una cosecha más temprana (15 febrero) y 100% manual, en pequeñas cajas de 14 kilos. La fermentación en bins abiertos de 700 kg. El uso levaduras nativas y la aplicación del proceso de "pigeage" donde las uvas son pisadas a pie cada dos días. Una de parte de la uva es fermentada con el racimo entero (sin despalillar).

Una vez finalizada la fermentación alcohólica, se realiza el descube del vino que pasa directamente a barricas de roble francés de 300 lts de varios usos.

El vino Azuda no es corregido con ningún producto químico, salvo bajas dosis de sulfuroso previo al embotellado. El vino tampoco se estabiliza por lo que puede presentar algunos depósitos en la botella.

GUARDA

El vino es envejecido durante 12 meses en barricas de 300 lts de roble francés de varios usos y luego guardado durante 6 meses en botella antes de estar disponible para la venta.

NOTAS DE DEGUSTACION

- ✦ **COLOR:** Rojo granate.
- ✦ **NARIZ:** Aromas de frutas rojas frescas con flores salvajes. Ciertas notas de pólvora, hierbas aromáticas (romero, tomillo) y toque de pimienta blanca recién molida lo hacen complejo y elegante.
- ✦ **PALADAR:** Sabor y paladar jugoso con una textura suave y boca media redonda. Buena estructura tánica y excelente y acidez vibrante. Longitud muy equilibrada y persistente.
- ✦ **SERVICIO Y MARIDAJE DE ALIMENTOS:** la frescura en este Garnacha lo hace un maridaje perfecto platos que incluyen especies y hierbas, incluyendo carnes asadas verduras y una variedad de comidas étnicas. Este Garnacha servida ligeramente fría 14°C puede ayudar a refrescar la boca con una comida picante.

- ✦ **ALCOHOL :** 14,5 % Vol
- ✦ **PH:** 3,35
- ✦ **ACIDÉZ TOTAL:** 5,92 g/Lt (en ácido tartárico)
- ✦ **AZÚCAR RESIDUAL :** 3,87 g/Lt