

LUZ

CLOS *de* LUZ

LUZ

CARMÉNÈRE _ 2018

Luz es el resultado final de nuestro proyecto: producir un Carménère de nivel mundial en el Valle de Almahue. Junto a nuestra familia, nos propusimos crear un vino exclusivo, de calidad inmejorable en honor a nuestra abuela Luz Pereira, una mujer extraordinaria que plantó los viñedos en 1945.

Esta misión singular determina cada cosecha, para nosotros y para las futuras generaciones.

LA COSECHA

La cosecha 2018 presentó condiciones ideales a lo largo de la temporada: invierno húmedo, primavera con temperaturas moderadas, cálido diciembre, enero moderadamente fresco y temperaturas más cálidas hacia finales de la temporada, permitieron un crecimiento equilibrado de las parras y una maduración suave y prolongada de las bayas.

EL VIÑEDO

Este es el nuevo vino de Clos de Luz y como especialistas en Carménère, hemos decidido seleccionar sectores de menos de 0,5 hectáreas de nuestros viñedos plantados en 1945. Todas las viñas están plantadas a partir de las selecciones masales de viñas viejas plantadas en la zona y estas crecen sobre sus propias raíces (pie franco). Mediante estudios de suelos y en base a nuestra propia experiencia vinificando nuestras uvas, seleccionamos cuatro sectores con mayor potencial de calidad: tres de Carménère y uno de Cabernet Sauvignon.

CLOS *de* LUZ



ELABORACIÓN

La cosecha se realiza a mano y en cajas de 10 kilos. La uva es recibida en nuestra bodega, se seleccionan los racimos antes de ser despalillados, y luego del despalillado se realiza una nueva selección de bayas.

Mediante gravedad entra la uva a los tanques de fermentación. En el caso de las uvas de Luz todas fermentas en cubas de concreto y/o en cubas de Roble Frances.

Al igual que todos los vinos de Clos de Luz el proceso de fermentación se hace con levaduras nativas.

La fermentación se prolonga por 12 a 15 días, cuidando de mantener temperaturas entre 26 y 29 °C. Al finalizar la fermentación, se mantiene al vino en contacto con las pieles por un tiempo que se define mediante degustaciones diarias.

GUARDA Y ENSAMBLAJE

La base de este vino cosecha 2018 es el Carménère plantado en 1945 proveniente del cuartel 4 bajo, este envejeció 12 meses en un fudre nuevo Gamba sin tostar de 4.000 lts. El restante 8% proviene de un Cabernet plantado en 1956 del cuartel "La Alfalfa", este vino también envejece en una barrica nueva de roble Sylvain de 500 litros.

Una vez determinada la mezcla final, dejamos integrar los componentes durante 6 meses y probamos nuevamente el vino. Luego vienen las "toques finales", este año agregamos una barrica de Carménère proveniente del corazón del cuartel #9 que sobresalía por sobre las 300 barricas de Carménère del 2018 que degustamos.

Este vino se embotelló sin estabilizar, sin filtrar y sin agregar ningún producto químico (salvo una baja dosis de sulfuroso previo al embotellado).

VARIETADES

Carménère 92% - Cabernet Sauvignon 8%

NOTAS DEGUSTACIÓN:

Luz un tinto elegante, de mucha suavidad en textura, pero a la vez de mucha profundidad en sabores. Las frutas rojas, las especias y las notas herbales en un muy buen equilibrio, la acidez acompañando a esos sabores, refrescándolos. Un Carménère que ya ofrece gran complejidad y elegancia, pero que solo ganará con los años de botella.

PATRICIO TAPIA - **DESCORCHADOS**

PRODUCCIÓN: 1.350 botellas

ANÁLISIS: Alcohol 14,2% | PH 3,46 | AT 5.18 | Azúcares reductores: 1,99

CLOS *de* LUZ