

The background of the entire image is a black field covered with intricate, white, splatter-like patterns. These patterns consist of thin, branching lines and numerous small, circular dots of varying sizes, creating a complex, organic, and somewhat chaotic visual texture. The overall effect is reminiscent of a microscopic view of a biological structure or a starry night sky.

CLOS *de* LUZ

MASSAL 1945

CABERNET SAUVIGNON

2017



CLOS de LUZ

HISTORIA DE ALMAHUE

Massal 1945 Cabernet Sauvignon proviene de las parcelas más antiguas del Valle de Almahue perteneciente a la D.O. Valle de Rapel.

Este pequeño valle está plantado con sólo 360 hectáreas de viñedos. Almahue cuenta con uno de los viñedos más antiguos de Chile.

La historia de la viticultura de este valle comienza con la colonización española del siglo XVII y XVIII.

Hacia 1933 nuestros antepasados introdujeron variedades francesas como el Cabernet Sauvignon y el Merlot, que luego se descubrió que correspondía a Carménère.

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. Suelen darse brisas frescas en las tardes y temperaturas más frescas durante las noches. Nos beneficiamos de una amplia fluctuación térmica entre el día y la noche, que es 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.

Nuestra propiedad tiene una topografía montañosa y volcánica, con rocas graníticas en distintos grados de descomposición, con elementos de cuarzo y óxido de hierro.

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.

ELABORACION DEL VINO

Como filosofía general, en la Viña Clos de Luz buscamos elegancia, equilibrio y potencial de guarda. Queremos reflejar las características de nuestra tierra, Almahue, mediante un proceso de producción natural y de mínima intervención.

Nuestros puntos clave son una cosecha mucho más temprana y 100% manual en pequeñas cajas de 14 kilos.

El proceso de fermentación se realiza espontáneamente al tercer día que la uva llega a la bodega con levaduras nativas.

Los métodos de extracción son suaves y son determinados diariamente por degustación.

Los vinos Massal 1945 no tienen adición de químicos, solo pequeñas dosis de sulfitos antes de ser embotellados, para su correcta conservación.

Dentro de nuestros viñedos antiguos de Cabernet sauvignon, hay un porcentaje menor de otras variedades de la misma edad, principalmente Malbec.

Es por esto que la mezcla 2017 corresponde a un 94% Cabernet Sauvignon y 6% Carménère, con esto logramos notas más frutosas y especiadas en la mezcla, que sin duda le otorgan un sello de identidad y diversidad a nuestro vino.

El proceso de fermentación se hace con levaduras nativas. Este vino es estabilizado de manera natural, gracias a las bajas temperaturas existentes en el valle durante el invierno, sin ser necesario el uso de ningún producto químico.

ENVEJECIMIENTO

El vino es envejecido durante 12 meses en barricas de roble francés de diferentes usos. El 6% del vino es envejecido en barricas nuevas de roble francés Sylvain de 400 litros.

NOTAS DE DEGUSTACION

♦ COLOR: Rubí intenso.

♦ NOTAS DE DEGUSTACION: Profundos y densos aromas a moras, flores y atractiva influencia a cedro entrega un gran atractivo al vino. En boca tiene un atrevido, sensación jugosa y succulenta. Mucha energía al final.

♦ SERVICIO Y RECOMENDACIONES: Un compañero ideal de carnes rojas, carne mongoliana y chuletas de cordero con salsa Cabernet y champiñones.

Largo potencial de envejecimiento.

♦ ALCOHOL: 14,1 % Vol

♦ PH: 3,57

♦ ACIDÉZ TOTAL: 5,38 g/Lt (en ácidos tartárico)

♦ AZÚCAR RESIDUAL: 2,03 g/Lt

