

The background of the entire image is a black canvas covered in intricate, white, splatter-like patterns. These patterns consist of thin, branching lines and numerous circular spots 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 stylized representation of light rays or neural connections.

CLOS *de* LUZ

MASSAL 1945

CARMÉNÈRE
2019



HISTORIA DE ALMAHUE

Massal 1945 Carménère 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.

En la cosecha 2019 los componentes son un 92% de Carménère de los cuarteles antiguos de Almahue y el 8% restante de Syrah, buscando que este último entregue mayor estructura y acidez.

ENVEJECIMIENTO

El vino tiene una crianza de 12 meses. Un 50% de la mezcla en fudre Gamba nuevo de 4.000 litros, 44% en barricas francesas usadas de 225 lts y 300 litros y el 6% restante envejece en barricas nuevas Sylvain de 500 litros, buscando que estas últimas entreguen estructura al vino sin alterar los aromas y la fruta del vino. Este vino se estabiliza de forma natural gracias al frío clima invernal en la bodega, sin usar ningún producto químico. Este vino puede presentar sedimentos menores en la botella que no alteran su calidad.

NOTAS DE DEGUSTACION

♦ COLOR : Purpura intenso.

♦ NOTAS DE DEGUSTACIÓN : Esta es una versión rica y suave del género con una variedad de aromas terrosos y de ciruela madura. Los aromas herbales se muestran muy claramente, pero también hay una seductora jugosidad que se manifiesta en sabores a frutas rojas, succulentas y vibrantes.

♦ SERVICIO Y RECOMENDACIONES : Decantar y servir a 16°C (60° F). Compañero ideal para pastas rellenas con una salsa especiada a base de trufas y callampas secas. Potencial de Guarda: Gracias a sus agradables taninos, debería seguir evolucionando por al menos otros diez años más.

♦ ALCOHOL : 14,1 % Vol

♦ PH: 3,68

♦ ACIDÉZ TOTAL : 3,19 g/Lt (en acidez tartárica)

♦ AZÚCAR RESIDUAL : 1,75 g/Lt