

CLOS *de* LUZ

MASSAL 1945

Family vineyards
ALMAHUE - CHILE



CABERNET SAUVIGNON 2016

HISTORIA DE ALMAHUE

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

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 XVII. 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.

CLOS *de* LUZ

MASSAL 1945

Family vineyards
ALMAHUE - CHILE



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. 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 2016 corresponde a un 85% Cabernet sauvignon y 15% Malbec, con esto logramos notas más frutosas y florales en la mezcla, que sin duda le otorgan un sello de identidad y diversidad a nuestro vino.

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. 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.

NOTAS DE DEGUSTACION

Color: Rubí intenso.

Aroma: Profundos y densos aromas florales y de frutos rojos se muestran sólidos y completos. Puro y elegante, se desplaza sólido por el paladar entregando firmes sabores de zarzaparrilla, ciruelas y cerezas, respaldados por un final tostado con acentos de regalíz.

Paladar: Cuerpo concentrado con balance y permanencia. Correcta estructura tánica, con final redondo y persistente en paladar.

Servicio y Recomendaciones: Decantar durante 1 hora y servir a 16 ° C (60 ° F). Compañero ideal para carnes como el cordero y platos de lenta cocción. Puede ser consumido ahora pero aun cuenta con potencial de guarda de al menos 10 años más.

Alcohol: 13,5 % Vol

PH: 3,42

Acidéz Total : 5,24 g/Lt (en acides tartárica)

Azúcar Residual: 2,03 g/Lt