

CLOS *de* LUZ

MASSAL 1945

Family vineyards
ALMAHUE - CHILE



CARMÉNÈRE 2016

HISTORIA DE ALMAHUE

Massal 1945 Carménère 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.

CLOS *de* LUZ

MASSAL 1945

Family vineyards
ALMAHUE - CHILE



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

Este año 2016 la mezcla es 100% Carmenere de Almahue. Dentro de nuestros viñedos antiguos, hay un porcentaje menor de otras variedades, principalmente: Malbec y Cabernet Franc. Estas cepas aleatoriamente presentes, sin duda que le otorgan un sello de identidad y diversidad a nuestro vino.

ENVEJECIMIENTO

Este vino envejece durante 12 meses en: 50% en fudre de 7.000 litros de diferentes usos, 46% en barricas de roble francés de 225 y 300 litros de diferentes usos, y el 6% restante es añejado en barricas nuevas de roble francés Sylvain de 600 litros. El proceso de fermentación se hace con levadura nativa, y se estabiliza naturalmente gracias al frío invernal, sin usar ningún producto químico.

NOTAS DE DEGUSTACION

Color: Purpura intenso.

Notas de Degustación:

Vino elegante y potente, con una intensa expresión de frutos rojos matizado con diferentes especias. Su acidez natural lo transforma en un vino vivido y fresco, el cual también muestra un rico final herbal que es propio de la variedad Carménère. Sus taninos en boca manifiestan un final largo y opulento, con toques cremosos de chocolate negro y tabaco.

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 cuatro años más.

Alcohol: 13,5 % Vol

PH: 3,6

Acidez Total : 5,3 g/Lt (en acides tartárica)

Azúcar Residual: 2,59 g/Lt