

The background of the entire image is a black canvas covered with intricate white splatters and drips, creating a dynamic, organic pattern. The splatters vary in size, from tiny dots to larger, more complex shapes, and are scattered across the frame. The text 'CLOS de LUZ' is centered horizontally and partially overlaid by these white marks.

CLOS *de* LUZ

AZUDA

SYRAH
2019



HISTORIA DE ALMAHUE

Almahue es un pequeño valle en la provincia de Cachapoal que considera sólo 360 hectáreas de viñedos. En la zona de “Almahue viejo” se encuentran parte importante de los viñedos más antiguos de Chile y son sólo 10 los principales viñateros del sector. En Almahue es posible encontrar viñedos de más de 70 años de Carménère, Cabernet Sauvignon y Malbec.

La historia de la viticultura de Almahue data de los tiempos de la colonización española (siglo XVII y XVIII). Frente a las limitaciones de la época, en 1933 se crearon las Ruedas Azuda.

Estas estructuras permitieron un sistema único de riego que permitió el desarrollo de la “Viticultura Moderna” y la introducción de nuevas variedades francesas como el Cabernet Sauvignon y el Merlot Chileno (que luego se descubrió que correspondía a Carménère). Estas ruedas Azuda son hoy patrimonio del Valle y fueron declaradas monumento nacional en el año 1998.

“AZUDA” es por lo tanto un reconocimiento de las famosas ruedas de agua de Almahue y que son nuestra inspiración para la creación de nuevos vinos, a partir de cepages no tradicionales del Valle de Almahue, que combinan innovación y creatividad.

En el año 2005, se realizó un estudio de suelos de los cerros con mayor pendiente y altitud en el valle de Almahue. Encontramos algunos sectores con un gran componente de suelos graníticos y diseñamos pequeños cuarteles que fueron plantados con variedades mediterráneas como Syrah y Garnacha.

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.

En este valle suelen darse brisas frescas en las tardes y temperaturas más frescas durante las noches. Se da además una amplia fluctuación térmica entre el día y la noche, siendo éste 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.

El Valle tiene una topografía montañosa de origen 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:

El elemento principal de la línea de vinos Azuda es mostrar el potencial de calidad de nuevas variedades no tradicionales del Valle de Almahue (Garnacha y Syrah). A través de éstos vinos queremos desafiar la tradición, sorprendiendo con vinos más frescos, tomando riesgos y con mucha personalidad.

Nuestra filosofía se basa además en el respeto de las características originales de las viñas a través del uso de procesos de producción natural, con mínima intervención.

Nuestros puntos clave para la producción son: Una cosecha más temprana (8 de marzo) y 100% en forma manual, en pequeñas cajas de 14 kilos . La fermentación en fudre italiano Gamba de 4.000 lts y en cubas de concreto de 1.800 lts con levaduras nativas. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, se realiza el descube del vino que pasa directamente a barricas.

El vino Azuda no es corregido con ningún producto químico, salvo bajas dosis de sulfuroso previo al embotellado. El vino tampoco se estabiliza por lo que puede presentar algunos depósitos en la botella que no alteran su calidad.

GUARDA

Una gran parte del vino es envejecido en barricas de 300 lts de roble francés de varios usos, un 6% del vino se guarda en barricas Sylvain nuevas de 500 lts y un 10% se guarda en cubas de concreto buscando obtener algunas notas minerales y taninos presentes y vibrantes.

NOTAS DE DEGUSTACION

✦ COLOR: Color rojo rubí intenso.

✦ AROMAS: En nariz el vino es a la vez muy intenso y elegante con frutas negras vivas como moras, arándanos y ciruelas con toques minerales como polvora.

✦ PALADAR: En la boca el vino es en capas y denso, mostrando una complejidad y estructura excepcionales, los sabores a moras, moka y especias esta soportada por potentes taninos.

✦ SERVICIO Y MARIDAJE DE ALIMENTOS: Decantar durante 1 hora y servir a 16°C (60°F).

Muy recomendado con carnes rojas, cordero, ternera y chuletas de cerdo.

Puede guardar durante al menos 10 años.

✦ ALCOHOL : 14,1% Vol.

✦ PH: 3,43

✦ ACIDEZ TOTAL : 5,27 g/Lt (in tartaric acid)

✦ AZÚCAR RESIDUAL : 2,15 g/l