

The background of the entire image is a solid black color. It is covered with numerous white splatters and streaks of varying sizes and shapes, creating a dynamic and organic pattern. The splatters are most concentrated in the upper right and lower left quadrants, with some smaller, isolated dots scattered throughout. The overall effect is reminiscent of a starry night sky or a microscopic view of a biological specimen.

CLOS *de* LUZ

# AGRESTE

PAIS MOSCATEL  
2021



## HISTORIA DE ALMAHUE

Este pequeño valle está plantado con sólo 360 hectáreas de viñedos y 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. Según registros históricos, en este valle fueron plantados cepas de País y Moscatel hasta la llegada de las variedades francesas a principios del siglo XX.

En 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.

El clima es mediterráneo. Días cálidos y noches frescas. La influencia de las brisas que vienen de la costa ayuda a reducir las temperaturas nocturnas durante el verano, lo que favorece un ritmo de madurez más lento de los racimos.

## EL VIÑEDO

En una quebrada del campo, próximo a una antigua casa de adobe, encontramos un parrón centenario de cepa País mezcladas con algunas plantas de moscatel que sobrevivió sin riego y sin ningún cuidado. El parrón se mantiene sano a pesar de no tener ninguna aplicación química, ni siquiera azufre.

## ELABORACIÓN DEL VINO

En Clos de Luz buscamos elegancia, equilibrio y potencial de guarda. Nuestro proceso de vinificación busca destacar el carácter original y la riqueza de la uva del Valle de Almahue, para eso desarrollamos procesos naturales y mínima intervención.

Las uvas fueron cosechadas a mano y desgranadas en una antigua zaranda de coligues, directo a bins abiertos fermentando con levaduras nativas.



El vino al término de la fermentación alcohólica se guardó en barricas de quinto y sexto uso de 225 lts durante 10 meses, buscando una evolución, pero que la madera no esconda los delicados aromas propios de la uva.

Este vino no fue filtrado, no fue estabilizado ni corregido con ningún producto químico, salvo una dosis muy baja de sulfuroso previo al embotellado

### NOTAS DE CATA

Llamativo color cereza claro, algo turbio ya que no fue filtrado. Es un vino aromático, floral y perfumado, con alcohol bajos 12,3% y un perfil salvaje. En boca es fresco, jugoso y liviano marcado por taninos finos, de gran personalidad.

- ♣ ALCOHOL : 12,3 %
- ♣ PH: 3,58
- ♣ ACIDÉZ TOTAL: 5,6 g/Lt (en acidez tartárica)
- ♣ AZÚCAR RESIDUAL : 1,3 g/Lt