

LUZ

CLOS *de* LUZ

LUZ

CARMÉNÈRE _ 2020

Luz es el resultado final de nuestro proyecto: producir un Carménère de nivel mundial en el Valle de Almahue. Junto a nuestra familia, nos propusimos crear un vino exclusivo, de calidad inmejorable en honor a nuestra abuela Luz Pereira, una mujer extraordinaria que plantó los viñedos en 1945.

Esta misión singular determina cada cosecha, para nosotros y para las futuras generaciones.

LA COSECHA

La cosecha 2020 presentó condiciones de sequía y calor, lo cual generó una disminución de la producción. Sin embargo, esto permitió favorecer las cualidades de calidad del Racimo: aumento de aireación y madurez uniforme.

Por otra parte, se presentó una cosecha adelantada, lo que favoreció la calidad de las Bayas: mayor concentración, mejor obtención de sabores y aromas.

EL VIÑEDO

Este es el nuevo vino de Clos de Luz y como especialistas en Carménère, hemos decidido seleccionar sectores de menos de 0,5 hectáreas de nuestros viñedos plantados en 1945. Todas las viñas están plantadas a partir de las selecciones masales de viñas viejas plantadas en la zona y estas crecen sobre sus propias raíces (pie franco). Mediante estudios de suelos y en base a nuestra propia experiencia vinificando nuestras uvas, seleccionamos cuatro sectores con mayor potencial de calidad: tres de Carménère y uno de Cabernet Sauvignon.



CLOS *de* LUZ

ELABORACIÓN

La cosecha se realiza a mano y en cajas de 10 kilos. La uva es recibida en nuestra bodega, se seleccionan los racimos antes de ser despalillados, y luego del despalillado se realiza una nueva selección de bayas.

Mediante gravedad entra la uva a los tanques de fermentación. En el caso de las uvas de Luz todas fermentas en cubas de concreto y/o en cubas de Roble Frances.

Al igual que todos los vinos de Clos de Luz el proceso de fermentación se hace con levaduras nativas.

La fermentación se prolonga por 12 a 15 días, cuidando de mantener temperaturas entre 26 y 29 °C. Al finalizar la fermentación, se mantiene al vino en contacto con las pieles por un tiempo que se define mediante degustaciones diarias.

GUARDA Y ENSAMBLAJE

La base de este vino cosecha 2020 es el Carménère plantado en 1945 proveniente del cuartel 4 bajo, este envejeció 12 meses en un fudre nuevo Austriaco Stockinger sin tostar de 4.000 lts. El restante 10% proviene de un viñedo de Cabernet Sauvignon plantado en 1956 del cuartel "La Alfalfa", este vino envejeció en un huevo de concreto de 800 litros. Una vez determinada la mezcla final, dejamos integrar los componentes durante 6 meses y probamos nuevamente el vino. Luego vienen los "toques finales", este año agregamos 200 litros de un Syrah excepcional que tuvo guarda en una ánfora de arcilla durante 16 meses.

Este vino se embotelló sin estabilizar, sin filtrar y sin agregar ningún producto químico (salvo una baja dosis de sulfuroso previo al embotellado).

VARIETADES

Carménère 80% - Cabernet Sauvignon 10% - Syrah 10%

NOTAS DEGUSTACIÓN:

Una elegante expresión de Carménère con frutos rojos, ciruelas, tabaco y un toque de café en nariz. De cuerpo medio y esbelto con buenas capas de fruta y taninos finos y sedosos.

JAMES SUCKLING

PRODUCCIÓN: 4.016 botellas

ANÁLISIS: Alcohol 13,5% | PH 3,6 | AT 6 | Azúcares reductores: 1,9

CLOS *de* LUZ