

The background is a solid black field covered with intricate white splatters and dots of various sizes. Some splatters are large and irregular, while others are small and scattered. The overall effect is reminiscent of a starry night sky or a microscopic view of a complex network.

CLOS *de* LUZ

MASSAL 1945

CABERNET SAUVIGNON
2020



CLOS de LUZ

HISTORIA DE ALMAHUE

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

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 XVIII.

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.

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 Cabernet Sauvignon fermentan en cubas de concreto y en un fudre de roble Taransaud de 12.000 lts y el proceso se realiza espontáneamente con levaduras nativas.

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 2020 corresponde al 100% de Cabernet sauvignon, proveniente de 2 cuarteles antiguos del campo.

ENVEJECIMIENTO

Un 40% del vino pasa 12 meses en barricas de Roble Frances de varios usos, 10% del vino tiene guarda durante 10 meses en una cuba de concreto y 44% en un fudre Taransaud de 7.000 lts y el restante 6% en barricas nuevas de Roble Frances Sylvain de 500lts.

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.

♦ NOTAS DE DEGUSTACION: Este Cabernet Sauvignon tiene el lado de frutas rojas dulces de la variedad con densos aromas a moras, flores y atractiva influencia de cedro. Además, tiene una textura amable, de taninos pulidos, lo que contribuye a que se beba fácil y con mucha energía al final

♦ SERVICIO Y RECOMENDACIONES : Un compañero ideal de carnes rojas, carne mongoliana y chuletas de cordero con salsa Cabernet y champiñones.

Largo potencial de envejecimiento.

♦ ALCOHOL : 13,6 % Vol

♦ PH: 3,58

♦ ACIDÉZ TOTAL : 5,21 g/Lt (en acides tartárica)

♦ AZÚCAR RESIDUAL : 1,79 g/Lt

