

The background is a solid black field covered with intricate white splatters and dots of varying 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 material.

CLOS *de* LUZ

MASSAL 1945

MALBEC
2021



HISTORIA DE ALMAHUE

Massal 1945 Malbec proviene de las parcelas más antiguas del Valle de Almahue perteneciente a la D.O. Valle 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 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 (29 de marzo) y 100% manual en pequeñas cajas de 4 kilos para lograr una mejor selección de la fruta.

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

La cosecha 2021 está compuesta un 100% del Malbec de Almahue. Este, tiene un particular descubrimiento ya que son plantas encontradas a lo largo de nuestros antiguos viñedos de Carmenere y Cabernet Sauvignon, los cuales se plantaron en el año 1945, lo que lo hace uno de los Malbec más antiguos de Chile.

ENVEJECIMIENTO

El vino se envejece en barricas de roble francés, de diferentes usos , de capacidad 225 y 300 litros.

El proceso de fermentación se realiza con levaduras nativas.

El vino decanta de manera natural sin uso de filtros para la obtención plena de su variedad.

NOTAS DE DEGUSTACION

♦ COLOR : Púrpura intenso.

♦ NOTAS DE DEGUSTACIÓN : Debido a las condiciones del antiguo viñedo, este malbec tiene un intenso aroma con notas de frutos rojos, moras, arándanos maduros, sumándole notas de chocolate y violeta, muy complejos.

Sus taninos en boca son sedosos y aterciopelados, los cuales se funden armónica y lentamente junto a la acidez, creando un final largo y untuoso.

♦ SERVICIO Y RECOMENDACIONES : Se guarda en bodega por varios años. Sus cualidades hacen que sea un vino muy versátil el cual se adapta de buena manera desde la pasta con mariscos, a la salsa con albahaca. Perfecto para acompañar con postres de chocolate.

Gracias a sus taninos, su evolución debería continuar por al menos 4 años.

♦ ALCOHOL : 13,5 % Vol

♦ PH: 3,3

♦ ACIDÉZ TOTAL : 5,6 g/Lt (en acidez tartárica)

♦ AZÚCAR RESIDUAL : 1,9 g/Lt