

The background of the entire image is a solid black color, overlaid with a complex pattern of white splatters and drips. These splatters vary in size, from tiny dots to large, irregular blotches, and are scattered across the frame, creating a sense of movement and organic form. The central text is positioned over a large, prominent white splatter that resembles a stylized, abstract shape.

CLOS *de* LUZ

— ARAO —
CARMÉNÈRE BLEND
2020



CLOS *de* LUZ

HISTORIA DE ALMAHUE

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.

EL VIÑEDO

Nuestra propiedad tiene una topografía montañosa y volcánica, con rocas graníticas en distintos grados de descomposición. Los vinos de Arao se producen con uvas cosechadas en las laderas más altas de los cerros de Almahue. Estas viñas son de 10 a 15 años.

Los suelos son de origen coluvial y el subsuelo es compuesto por arcilla granítica. Los viñedos están sin injertar y propagado de nuestra propia selección masal de viñedos viejos.

NUESTRA FILOSOFÍA

En Clos de Luz buscamos elegancia, equilibrio y potencial de guarda. Nuestro proceso de vinificación busca destacar el carácter original y riqueza de nuestro terroir respetando la esencia de nuestros vinos mediante el uso de procesos naturales y mínima intervención. Nuestros puntos clave incluyen un proceso de cosecha temprana realizado 100% a mano, una estricta selección de la uva, vinificación con levaduras nativas, métodos de extracción suave determinados día a día por degustación.

Este vino no se estabiliza con productos químicos sino que de forma natural gracias al frío en nuestra bodega. La cosecha de Arao 2020 es una mezcla única de 85% Carménère, 8% de Cabernet Sauvignon y 7% de Syrah.

ENVEJECIMIENTO

El vino se guarda durante 10 meses en barricas de roble francés de 300 litros de diferentes usos.

NOTAS DE CATA

- ♦ **COLOR:** Rojo ruby.
- ♦ **NARIZ:** Jugoso y frutoso Carménère con aromas a zarzamora , rosas, hojas de mora y ralladura de limón.
- ♦ **PALADAR:** Frutos rojos de verano muy atractivos que conducen a un paladar que tiene una estructura elegante, de huesos finos y compuesto de un núcleo de frutos rojos. Este es un vino para beber ahora.
- ♦ **SERVICIO Y MARIDAJE:** Servir a 16 ° c (60 ° f). Un compañero ideal para espaguetis con salsa Boloñesa , chuletas de cordero y raviolos de champiñones . Potencial de guarda 5 años .
- ♦ **ALCOHOL :** 13,6 % Vol
- ♦ **PH :** 3,75
- ♦ **TOTAL ACIDITY :** 5,25 g/Lt (in tartaric acid)
- ♦ **RESIDUAL SUGAR :** 2,44 g/l

