

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Clos de Luz Massal 1945 Carmenere 2020
Vinícola	Viña Clos de Luz
Safra	2020
País	Chile
Região	Valle del Rapel
SubRegião	Almahue
Tipo	tinto
Castas	Carménère
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de tonéis de diferentes tanoarias
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2029
Decanter	de 45 a 60 minutos
Premiações	94 pts Guia Descorchados 92 pts Vinous Media 92 pts Wine Advocate 91 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Massal 1945 Carmenere foi o primeiro vinho produzido pela Clos de Luz, uma vinícola familiar localizada em Almahue, no Vale do Rapel.

Gabriel Edwards deu início ao projeto em 2015, utilizando um pequeno vinhedo pertencente à sua família. Plantado em 1945, este é considerado o mais antigo vinhedo de Carmenere no Chile, onde as videiras são propagadas por seleção massal, sem o uso de porta-enxerto, nem sequer de seleção clonal.

A produção do vinho segue uma abordagem de mínima intervenção humana. A fermentação ocorre com leveduras indígenas, e o envelhecimento é realizado por 12 meses em barricas e tonéis de carvalho francês de diferentes tanoarias.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

rutas negras maduras, como groselha, jabuticaba e ameixa, terra molhada, café, cravo-da-índia, chocolate amargo, sutis notas mentoladas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

é um vinho lapidado, tem taninos macios, acidez no ponto, boa intensidade, predominam as frutas negras maduras, notas achocolatadas e retrogosto mentolado; a persistência é boa e muito gostosa.

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

frango ao molho de limão e iogurte, cordeiro ao estilo marroquino, costela de porco assada com ervas, rigatoni ao molho de linguíça e abóbora, beef brisket, embutidos como coppa e bresaola