



clos de

fa

La parcela de 1,5 ha « *Clos de Fa* », se encuentra detrás de la casa de Pascal Marty, donde el enólogo vive casi en total autonomía (paneles solares, sistema de riego pluvial, huerta excepcional...). Asemblaje icónico de las mejores uvas de Viña Marty, *Clos de Fa* se ha hecho un nombre entre los mejores blends de Chile.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN - PIRQUE ALTO MAIPO

Mejor conocida por la producción de vinos tintos debido a su clima templado, es la región más cercana a Santiago. Aquí se encuentran suelos aluviales rocosos, ideales para las variedades tintas. Las montañas influyen en el microclima del viñedo debido a la altitud, las brisas frescas en las tardes y una temperatura más alta durante el día. Esta región de cultivo específica es bien conocida por producir los mejores Cabernet de Chile y mejorar la calidad de Syrah y Merlot.

ICONIC BLEND

PERFIL DEL VINO

BLEND: Cabernet sauvignon (85%) Syrah (10%) Merlot (5%)

COSECHA: manual

AGRICULTURA: Sostenible

VINIFICACIÓN: 4 a 5 días de pre-fermentación en baja temperatura, vinificación tradicional en tanques de acero inoxidable con una duración promedio de 25 a 30 días incluyendo la post fermentación, y con temperaturas alrededor de 26-28 ° C durante la fermentación alcohólica.

CRIANZA: Mínimo 2 años en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA

COLOR: rojo rubí profundo.

NARIZ: La magnificencia de esta mezcla premium es la complejidad de su bouquet. Cada variedad está representada. Desde moras, cerezas rojas y ciruelas hasta el regaliz más complejo, especias dulces, notas de cuero y pimienta y, finalmente un toque de hierbas típico de un cabernet sauvignon.

BOCA: Equilibrio entre sabores afrutados y caracteres más desarrollados. Bien estructurada con taninos suaves y de grano fino de principio a fin, nuestro Premium Blend es jugoso, redondo y con un final suave.

SERVICIO A: 16°.



Pascal Marty
Winemaker





clos de *fa*



As our icon wine, Clos de Fa is a single vineyard wine, which comes from our historical and exclusive 2 ha vineyard located in Pirque, within the Maipo Alto Valley DO. This vineyard is located 2600 ft high, in the foothills of the Andes mountains. During the day, temperatures can reach 95 °F and can get as low as 40 °F. This temperature amplitude is a key factor to produce exceptional quality wines.

Clos de Fa is a blend handcrafted through the entire production process, being hand-picked in the vineyards to hand-labeled in the winery. Available in limited quantities only.

DENOMINATION OF ORIGIN - PIRQUE, MAIPO ALTO

Our vineyard is located 900m above sea level between the first and second alluvial terraces of the Maipo River. In Pirque, soils are poor but deep, with a predominance of fine texture on the surface and coarser in depth, which subjects the plant to controlled stress, and contributes to obtaining balanced and elegant wines of world renown. In addition, the thermal amplitude is very high, which favors the freshness of the wines.

ICONIC BLEND

WINE PROFILE

BLEND: Cabernet sauvignon (85%) Syrah (10%) Merlot (5%)

HARVEST: By hand

FARMING: Sustainable

WINEMAKING: Traditional in stainless steel tanks with an average duration of 30 days, and temperatures around 26-28°C.

AGEING: 18 months in new French oak barrels.

TASTING NOTES

COLOR: deep ruby red.

NOSE: The magnificence of this premium blend is the complexity of its bouquet. Each variety is represented. From blackberries, red cherries and plums to the most complex licorice, sweet spices, leather and pepper notes and finally a touch of herbs typical of a cabernet sauvignon.

PALATE: Balance between fruity flavors and more developed characters. Well-structured with soft, fine-grained tannins from start to finish, our Premium Blend is juicy, round and with a smooth finish.

SERVE TO: 16°.



Pascal Marty
Winemaker