



CLOS *de* LUZ

HISTORIC VINEYARDS & MODERN ATTITUDE

露滋酒園

歷史

- ，葡萄園由我們的祖母露滋開拓於1945年。
- ，曼古曼山是葡萄園的天然屏障。
- ，33公頃的葡萄園可滿足25萬瓶葡萄酒釀造。



簡介

，艾瑪烏維山谷
從屬於拉佩爾谷
是公認的
智利佳美娜起源地

，我們致力於釀造
自然風格的優質葡萄酒
謹慎使用橡木桶

CUARTEL N^o 4
CARMENERE
AÑO 1945
3,51 Hás
199 HILERAS
Dist. PLANTACION
1,70 x 1 Mt.

關於我們

露滋酒園在我們家族中已傳承了五代

Gabriel Edwards

股東
首席執行官

Nieves Edwards

股東
北美區域經理

Felipe Uribe

釀酒顧問
智利頂級釀酒師

CLOS *de* LUZ



阿空加瓜

卡薩布蘭卡

聖安東尼

邁坡

● 聖地亞哥

卡恰布

拉貝爾

● 艾瑪烏維

科爾查瓜

庫里克

馬烏萊



CLOS *de* LUZ

風土

，含火山岩石英成分的
花崗質土壤

，葡萄園開墾時
保留了原始森林

，葡萄樹沐浴于
清晨的陽光及午后
來自太平洋的微風

葡萄園

CLOS de LUZ

，我們的第一批葡萄樹
于1945年种植
是智利最古老的葡萄樹之一
均為未經嫁接且
非克隆的原生葡萄藤

，葡萄為有機种植
土壤由馬匹開墾

，與現代克隆法相反
我們採用更古老更繁瑣的
扦插法繁殖
健康的葡萄藤

，我們致力於保護植物的
自然多樣性
從而創造出更加復雜
和獨特的葡萄酒

古老韵味

- ，百年莊園建造于十八世紀早期
- ，入選國家歷史文物的Azuda水車仍服務于山谷的作物灌溉
- ，葡萄園相鄰一個距今1500年的土著墓地考古遺址



釀酒理念

，我們使用中性的
法國橡木桶
旨在生產果香突出的
優雅的葡萄酒

，釀酒過程是
非過度干預的

，使用純天然酵母及
最低限度的二氧化硫
不加酸不使用化學添加劑



CLOS *de* LUZ

— ARAO —

荒尾

荒蕪的終點

靈感来自于馬匹墾荒
使用的古老農具

品种
佳美娜混釀

ARA O

Carménère Blend

CLOS *de* LUZ



CLOS *de* LUZ

— ARAO —

荒尾

- ，葡萄樹种植在
陡峭的山坡地塊
- ，由85%佳美娜 8%赤霞珠
7%西拉三個品种混釀
- ，果香突出
黑櫻桃與香料氣味
- ，法國橡木桶中
陳釀十個月



CLOS *de* LUZ

MASSAL
I945

墨騷

筆墨的歌賦

三個品種均質量上乘
各具特色及享受
源自1945年種植的
低產量老藤葡萄樹

品種
佳美娜
赤霞珠
馬爾貝克

MASSAL
I945

Family vineyard
NAPA VALLEY - CALIF.



CABERNET SAUVIGNON 2013

Clos *de* Luz



Jancis Robinson
WINE OF THE WEEK

CLOS de LUZ

MASSAL 1945

墨騷

- ， 酸度均衡 新鮮柔和
結構立體 優雅易飲
- ， 每個地塊單獨發酵
使用艾瑪烏維谷
本地的天然酵母
- ， 法國橡木桶及橡木罐
陳釀十二個月



CLOS *de* LUZ

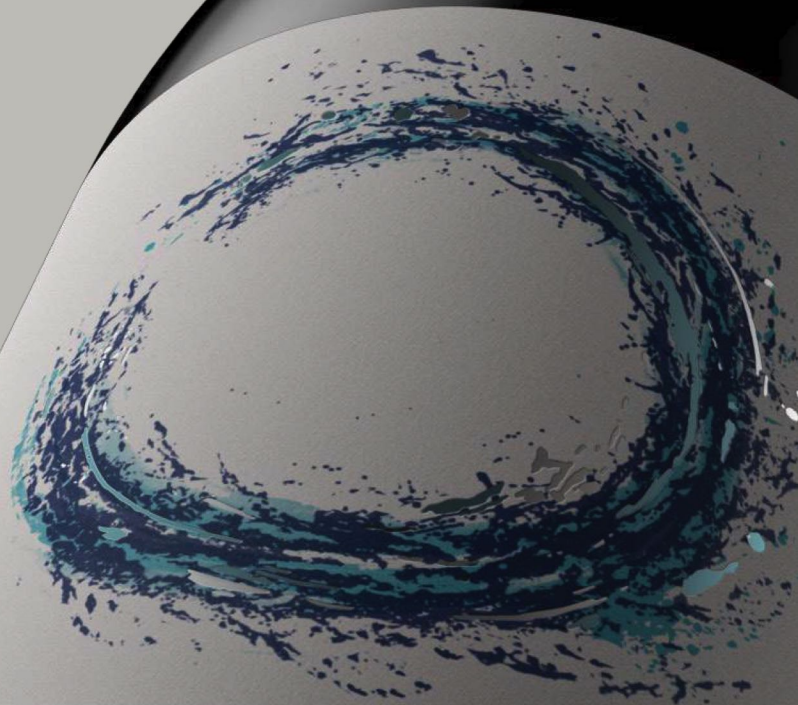
AZUDA

水輪

水能利物 輪乃曲成

重新定義艾瑪烏維谷
全新品種結合古老技術

品種
歌海娜
西拉



CLOS *de* LUZ

CLOS *de* LUZ



AZUDA 水輪

- ，歷史悠久的Azuda水車
灌溉露滋酒園
- ，高酸度及細膩單寧
提升了口感 余韻悠長
- ，敞開發酵 手工封裝
- ，法國橡木桶
陳釀十二個月

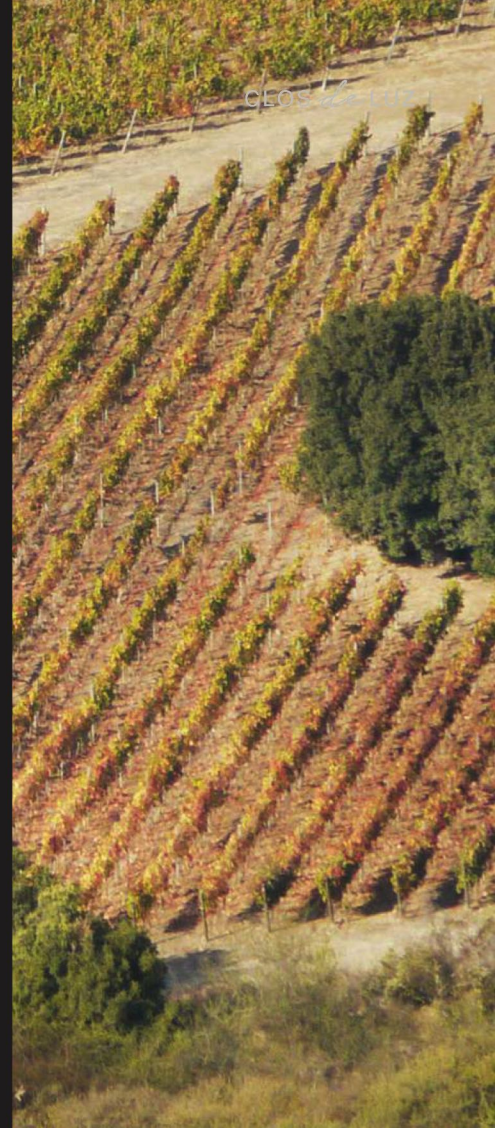




願景

成為質量頂尖的
智利單一葡萄園
建立四個品牌

荒尾、墨騷、水輪、露滋
展現智利風土及技術





CLOS *de* LUC

CLOS *de* LUZ

www.closdeluz.com