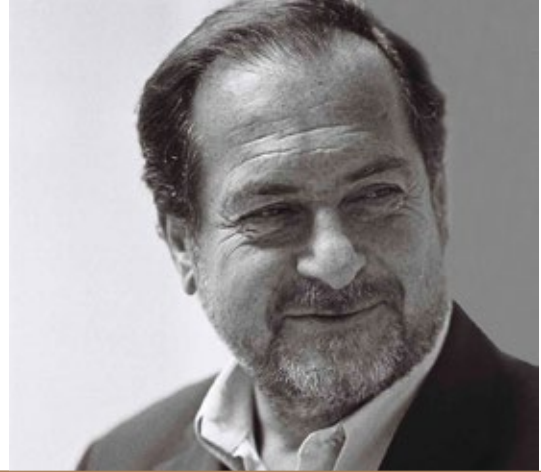


*Clos de los Siete*



## MILLÉSIME 2008

« Ce Millésime confirme à nouveau la qualité remarquable du terroir de Vista Flores, et particulièrement celui de « Clos de Los Siete ».

Le vignoble en altitude (de plus de 1000 m) jouit d'un environnement naturellement plus sec qu'en plaine. Cet avantage associé au travail méticuleux du vignoble, à la gestion des surfaces foliaires et la nature très drainante des sols, a permis une cueillette de raisins parfaitement sains et mûrs dans un millésime où l'humidité s'est installée jusqu'au milieu de l'été.

La météo toute à fait favorable en fin de saison profite grandement à la maturation des cépages rouges, plus tardifs à cette altitude.

Le vin, très intense en fruit, présente un bel équilibre, de l'élégance et une finale toute en finesse.

La minéralité associée au fruit et à la rondeur des tanins est étonnante. Elle confère à ce vin, une très belle capacité au vieillissement. Néanmoins il se laisse apprécier dès aujourd'hui.

Encore une fois, le Malbec, cépage dominant dans l'assemblage confirme qu'il est bien le cépage roi d'Argentine. C'est une certitude ! » **MICHEL ROLLAND**



**LIEU:** Vista Flores, Canton de Tunuyán. A 120 km au sud de Mendoza.

**CLIMAT:** Continental à faible pluviométrie

**SOLS:** Sablo-argileux, avec présence importante de galets; sols drainants.

**ALTITUDE:** 1100 m.

**SUPERFICIES:** 430 ha plantés, sur les 850 ha du Clos.

**TAILLE DES PARCELLES:** de 1 à 3 ha.

**DENSITÉ:** 5500 pieds /ha.

**TAILLE DE LA VIGNE:** guyot double.

**CONDUITE DE LA VIGNE:** Palissage vertical, vendange verte, effeuillage.

**IRRIGATION:** Goutte à goutte géré informatiquement.

**VENDANGES:** Manuelle, en cagettes de 15 kg.

**RENDEMENT:** 34 hl/ha.

**TRI:** Double tri manuel (pré et post éraflage). Pas de foulage.

**CONVOYAGE:** Par gravité uniquement. Sans pompe.

**VINIFICATION:** Macération pré-fermentaire à froid avec carbo glace.

Remontage quotidien : 1 fois et demie le volume de cuve, en début de fermentation, et la moitié en fin de fermentation.

**ELEVAGE:** 11 mois : 1/3 en barriques neuves (100% chêne français); 1/3 bois d'un an 1/3 en cuves.

**ASSEMBLAGE:** 56% Malbec, 21 % Merlot, 10 % Cabernet-Sauvignon, 11 % Syrah, 2% Petit Verdot

**NON COLLÉ, NON FILTRÉ.**