

# Clos de los Siete

ARGENTINA

by Michel Rolland

2010

«Esta cosecha viene marcada por una primavera más fresca y seca que la del 2009 (pluviometría de 11 mm y temperaturas medias de 17,2 °C en octubre y noviembre). Estas condiciones propician un desarrollo de la uva muy satisfactorio, desde los primeros brotes hasta la floración y el granazón, ambos muy homogéneos.

Diciembre y enero se presentan relativamente secos, con temperaturas que favorecen, además de un perfecto estado sanitario, un envero uniforme y rápido.

A partir del mes de febrero, el desarrollo de la uva se beneficia de temperaturas más frescas y hermosas oscilaciones térmicas entre la noche y el día. Las precipitaciones son bajas (59 mm en febrero y marzo). El estado sanitario es excelente. Todas las variedades de Clos de Los Siete se benefician de condiciones de maduración óptimas: desde mediados de marzo hasta finales de abril, las uvas se regocijan en una agradable meteorología con temperaturas frescas (13,3°C) que amplifican los aromas y el color de sus hollejos.

Haciendo honor a la elegancia natural del vino, elegimos una crianza en barricas para el 70% de los lotes.

2010, año excelente de Clos de Los Siete.»

*Michel Rolland*



## Clos de Los Siete 2010

<b>Lugar :</b>	Vista Flores, departamento de Tunuyán. 120 km al sur de Mendoza.
<b>Clima :</b>	Continental con escasa pluviometría.(200 mm de agua al año).
<b>Suelos :</b>	Areno-arcillosos con importante presencia de cantos rodados.
<b>Altura :</b>	1100 m.
<b>Superficie :</b>	430 ha plantadas en las 850 ha del Campo.
<b>Superficie de parcelas :</b>	De 1 a 3 ha.
<b>Densidad :</b>	5500 pies/ha.
<b>Poda del viñedo :</b>	Espaldera vertical, deshoje, vendimia en verde.
<b>Riego :</b>	Por goteo regulado por informática.
<b>Vendimia :</b>	Manual, en cajas de 15 kg.
<b>Rendimiento :</b>	34 hl/ha.
<b>Selección :</b>	Doble selección manual (antes y después del despallado). Sin prensado.
<b>Transporte :</b>	Sólo por gravedad. Sin bombeo.
<b>Maceración :</b>	Pre-maceración en frío con utilización de nieve carbónica.
<b>Remontado :</b>	1,5 veces el volumen por día, cada 4 horas, con 3 bazuqueos.
<b>Crianza :</b>	11 meses : 70% en barricas (100% roble francés, 1/3 en barricas nuevas, 1/3 madera de 1 año, 1/3 madera de 2 años) 30% en cuba
<b>Blending :</b>	53% Malbec, 17 % Merlot, 18 % Cabernet-Sauvignon, 11 % Syrah, 1% Petit Verdot

**No clarificado, no filtrado.**

**Notas de cata:** De hermosa capa roja, densa, profunda, con un acabado violáceo. Nariz inconfundible Malbec, marcada por la fruta madura y las especias. El ataque en boca es suave, el cuerpo bien formado, denso con gran redondez y un bonito equilibrio con frescura. Final largo, sedoso y aromático. (Enero 2013).