

# Clos de los Siete

ARGENTINA

by Michel Rolland

2011



El ciclo vegetativo de esta añada en nuestro Campo ha estado marcado por temperaturas más frescas que en añadas precedentes, como lo demuestra la suma térmica diaria entre octubre y abril: 1.790 °C.

Las precipitaciones han sido también mucho más débiles, habiéndose formado las reservas hídricas principalmente en febrero, mes tradicionalmente lluvioso.

Marzo y abril fueron meses más secos que la media, con temperaturas más bajas de lo normal, garantizando un excelente estado sanitario y una maduración lenta y muy homogénea de las bayas.

Estas condiciones de temperaturas bajas y templadas han favorecido una muy buena expresión aromática, una acidez equilibrada y una bonita intensidad cromática.

*Michel Rolland*

## Clos de Los Siete 2011



<b>Lugar:</b>	Valle de Uco; Vistaflores, Cantón de Tunuyán. A 120 km al sur de Mendoza.
<b>Clima:</b>	Continental con baja pluviometría.
<b>Suelos:</b>	Arenoso-arcilloso, con importante presencia de guijarros; suelos drenantes.
<b>Altitud:</b>	1.100 m.
<b>Superficies:</b>	430 ha, de las 850 ha del Clos de Los Siete.
<b>Tamaño de las parcelas:</b>	Entre 1 y 3 ha.
<b>Densidad:</b>	5.500 cepas/ha.
<b>Talla de la viña:</b>	Guyot doble.
<b>Sistema de conducción:</b>	Tutorado vertical, vendimia en verde, deshojado.
<b>Riego:</b>	Goteo controlado informáticamente.
<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 estrujado.
<b>Transporte:</b>	Por gravedad únicamente. Sin bomba.
<b>Vinificación:</b>	Maceración pre-fermentación en frío con hielo seco. Remontado diario: 1 vez y media el volumen de cuba, al inicio de la fermentación, y la mitad, al final de la fermentación.
<b>Crianza:</b>	11 meses: 70 % en barricas (100% roble francés: 1/3 madera nueva; 1/3 madera de un año; 1/3 madera de dos años); 30 % en cubas.
<b>Ensamblaje:</b>	56% Malbec, 14% Merlot, 12% Cabernet-Sauvignon, 12% Syrah, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

**No clarificado, no filtrado.**

**Notas de degustación :** “Dotado de una bonita capa púrpura de reflejos rubís, este Clos de Los Siete 2011 tiene más de una baza a su favor. En nariz, la Malbec (que representa el 56 % del ensamblaje) se impone con sus notas especiadas y pimentadas. En contacto con el aire, poco a poco van abriéndose paso los frutos negros (característicos de una Merlot bien madura), así como los toques elegantes del tabaco rubio y los aromas a brioche, todo ello ligado a una sutil crianza en madera.

La boca es plena y carnosa, apoyada sobre un excelente equilibrio. La estructura tánica aportada por las Cabernets (Franc y Sauvignon) y por la Petit Verdot, está bien constituida. La Syrah aporta su suavidad y su sabor característicos. Todo este conjunto complejo de variedades armonizan para brindar un vino generoso y goloso. Prueba de ello es su final largo, persistente y muy aromático... Un viaje directo al placer. » **Michel Rolland**

Distribuido por DOURTHE – 35 route de Bordeaux – Pempuyre – CS80004 - 33295 BLANQUEFORT Cedex - FRANCIA -