



*Clos de los Siete*



## COSECHA 2005

«La temporada 2004/2005 es una de las que será imposible olvidar. Si las heladas tardías del sur de Mendoza cambiaron nuestros pronósticos de producción, no hubo error en elegir nuestro viñedo: la altitud, elevaciones pronunciadas del terreno y la proximidad de Los Andes nos permitieron estar protegidos ante estos incidentes climáticos.

La amplitud térmica es mayor que en cualquier otra región vitivinícola de la Argentina. Esta es la diferencia clave de la vitivinicultura en esta región, donde los vinos nacen con una expresión varietal mayor y un potencial de añejamiento más grande, una cualidad que siempre pensé podía identificarse con esta región.

Malbec, el varietal que me sorprendió más que nunca, con color intenso, taninos maduros y una personalidad increíble, es sin dudas el varietal de la Argentina. La leve caída/corrimiento primaveral reguló naturalmente su propia producción por vid, lo cual resultó en vinos de excelente calidad.

El largo verano sin lluvias nos permitió obtener muy buenas maduraciones con componentes polifenólicos en todos los varietales con ciclos de crecimiento mayores a los usuales – cosechamos, por ejemplo, nuestro Cabernet-Sauvignon durante mayo. Esto nos permitió planear a la perfección la logística de nuestra cosecha.

La vinificación fue un placer. Comenzamos a sentir una explosión de aromas muy intensos desde la maceración en frío, así como una extracción de color impresionante, mostrando vinos completos y balanceados, frutados y explosivos en el paladar.

Sin ninguna duda, la cosecha 2005 de Clos de los Siete es una que no será olvidada y remarca una vez más el potencial de Argentina como productor de vinos de calidad». **MICHEL ROLLAND**



**LUGAR:** Departamento de Tunuyán. 120 km al sur de Mendoza.

**CLIMA:** Continental con escasa pluviometría. (200mm por año).

**SUELOS:** Areno-arcillosos con importante presencia de cantos rodados

**ALTURA:** 1100 m.

**SUPERFICIE:** 400 ha plantadas en las 850 ha del Campo.

**SUPERFICIE DE PARCELAS:** 1 a 3 ha.

**DENSIDAD:** 5500 pies/ha.

**TALLA DE VIÑA:** Doble guyot.

**PODA DEL VIÑEDO:** Espaldera vertical, deshoje, vendimia en verde

**RIEGO :** Por goteo computarizado.

**VINIFICACIÓN:**

- Vendimia manual en cajas de 12 kg.
- Merlot del 13 al 31 de marzo

· Cabernet-Sauvignon del 28 de abril al 5 de mayo

· Malbec del 4 al 25 de abril

· Syrah del 25 al 28 de abril

▪ Doble selección manual (antes y después del despalillado).

▪ Transporte por gravedad - Sin bombeo  
Pre-maceración en frío.

**RENDIMIENTO:** 30 hl/ha.

**REMONTADO DIARIO:** 1 vez y media el volumen de cuba, al inicio de la fermentación, y la mitad, al final de la fermentación.

**TIEMPO EN CUBA:** 35 días.

**CRIANZA:** 10 meses : 2/3 en barricas nuevas 100% roble francés, 1/3 en cuba.

**BLENDING:** 50% Malbec, 30 % Merlot,

10 % Cabernet-Sauvignon, 10 % Syrah.

**VOLUMEN:** 600.000 botellas.

**NO CLARIFICADO, NO FILTRADO.**