



Clos de los Siete



COSECHA 2007

«Es ya la sexta vendimia de Clos de los Siete. Así que ¿cuál es el resultado de nuestra apuesta original? Nuestro objetivo fue crear un vino excepcional en suelos donde nunca se habían plantado vides. Localizamos una pendiente pronunciada cercana a Los Andes la cual tuvo la particular capacidad de crear condiciones climáticas especiales. Esto también podría haber sido potencialmente peligroso al atraer grandes formaciones de nubes y granizo. Sin embargo, a través de las últimas seis cosechas, la salud del viñedo no se ha visto afectada por ningún desastre real.

Cada vendimia es diferente. La primavera del 2007 fué inusualmente húmeda y pudo haber sido problemática, pero el rápido crecimiento de la vegetación, alentado por las fuertes lluvias al comienzo de la estación, otorgó un resultado positivo al final de la vendimia. El verano transcurrió sin problemas.

Se registraron temperaturas y condiciones climáticas promedio, que son indicadores de excelentes cosechas. El crecimiento de las vides fue lento y regular favoreciendo la producción de componentes fenólicos maduros en oposición al resultado de temperaturas excesivas que se traducen en niveles de azúcar dominantes. Las variaciones favorables de temperatura entre el día y la noche permitieron a la viña "recuperarse" durante las noches frescas.

La cosecha duró alrededor de 45 días. Todas las variedades produjeron fruta perfectamente saludable, de gran expresión. La cosecha 2007 fué muy buena para el Merlot con intensos sabores frutados como consecuencia de las suaves temperaturas del verano. Estas condiciones fueron de igual forma favorables para el Syrah, dando origen a uno de los vinos más perfumados jamás producidos. El Malbec impresiona con su calidad aromática y densidad de suaves y flexibles taninos. La maduración favorable permitió al Cabernet-Sauvignon alcanzar una madurez óptima ofreciendo la estructura esencial y nobleza al blend Clos de los Siete.

La cosecha 2007 será tal vez el blend más balanceado y completo. Tiene una muy pronunciada cualidad aromática resultado de un verano favorable y una altitud de más de 1000 metros.

La apuesta dió resultados con seis cosechas altamente exitosas y con Clos de los Siete consiguiendo un crecimiento espectacular. Vistaflores es un terroir de calidad excepcional.» **MICHEL ROLLAND**



LUGAR: Vistaflores, 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: 430 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.

VENDIMIA:

- Vendimia manual en cajas de 15 kg.
- Merlot del 25 de marzo al 3 de abril.

· Cabernet-Sauvignon del 23/04 al 25/05

· Malbec del 7 al 21 de abril

· Syrah del 22 al 24 de abril

RENDIMIENTO: 34 hl/ha.

SELECCIÓN: Doble selección manual (antes y después del despallado)

TRANSPORTE: por gravedad - Sin bombeo

VINIFICACIÓN: Pre-maceración en frío
Remontado diario 1 vez y media el volumen de cuba, al inicio de la fermentación, y la mitad, al final de la fermentación.

CRIANZA: 11 meses : 1/3 en cuba, 2/3 en barricas nuevas 100% roble francés.

BLENDING: 48% Malbec, 28 % Merlot,
12 % Cabernet-Sauvignon, 12 % Syrah.

NO CLARIFICADO, NO FILTRADO.