



Clos de los Siete



COSECHA 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



LUGAR: Vista Flores, departamento de Tunuyán. 120 km al sur de Mendoza.

CLIMA: Continental con baja pluviometría.

SUELOS: Arenoso-arcilloso, con importante presencia de guijarros; suelos drenantes.

ALTURA: 1100 m.

SUPERFICIE: 430 ha plantadas en las 850 ha del Clos de Los Siete.

SUPERFICIE DE PARCELAS: 1/3 ha.

DENSIDAD: 5500 cepas/ha.

TALLA DE VIÑA: Guyot doble.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: Vertical, vendimia en verde, deshojado.

RIEGO: Por goteo computarizado.

VENDIMIA: Manual, en cajas de 15 kg.

RENDIMIENTO: 34 hl/ha.

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

TRANSPORTE: Por gravedad únicamente. Sin bomba.

MACERACIÓN: Pre-maceración en frío con utilización de nieve carbónica.

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: 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.

BLENDING: 56% Malbec, 14% Merlot, 12% Cabernet-Sauvignon, 12% Syrah, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

NO CLARIFICADO, NO FILTRADO.

NOTAS DE CATA: "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