



*Clos de los Siete*



## COSECHA 2014

### *Una vendimia de contrastes*

*Durante el año 2013, experimentamos un invierno típico con adecuado aporte de frío, necesario para un buen desarrollo del cultivo.*

*Al término del período invernal y comienzo de la primavera, la notable frecuencia de heladas para el mes de septiembre, afectó en alguna medida la brotación y consecuente formación de racimos. Seguidamente la ocurrencia de vientos cálidos (viento zonda) en la etapa de floración produjo el posterior corrimiento de racimos en algunas variedades.*

*Durante el verano, las temperaturas sufrieron un fuerte incremento en relación a las históricas, con mayor frecuencia de días con temperaturas extremas, principalmente diciembre-enero, registrándose situaciones de olas de calor.*

*La aparición de lluvias y días frescos justo antes y durante la vendimia permitió mantener niveles de azúcar equilibrados y una mayor concentración de acidez natural lo que permite uvas más balanceadas.*

*Durante cosecha, recibimos por las tardes la brisa descendiendo de la montaña nevada, lo cual fue un espectáculo poco común para esa época del año. Esta fue sin duda una vendimia de contrastes y no carente de desafíos, pero que ha permitido, gracias al buen seguimiento y manejo del viñedo, obtener vinos con un gran frescor y una maravillosa concentración, que anticipa un extraordinario potencial de guarda.*



**LUGAR:** Valle de Uco; Vistaflores, Cantón de Tunuyán. A 120 km al sur de Mendoza.

**CLIMA:** Continental con baja pluviometría.

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

**ALTURA:** 1.100 m.

**SUPERFICIE:** 325 ha, de las 850 ha del Clos de los Siete.

**TAMAÑO DE PARCELAS:** Entre 1 y 3 ha.

**DENSIDAD:** 5500 cepas/ha.

**TALLA DE VIÑA:** Guyot doble.

**SISTEMA DE CONDUCCIÓN:** Tutorado vertical, vendimia en verde, deshojado.

**RIEGO:** Goteo controlado informáticamente.

**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:** 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.

**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.

**ENSAMBLAJE:** 54% Malbec, 18% Merlot, 13% Cabernet-Sauvignon, 8% Syrah, 4% Cabernet, Franc, 3% Petit Verdot.

**NO CLARIFICADO, NO FILTRADO.**

### **NOTAS DE CATA:**

"La decimotercera cosecha del Clos de los Siete mantiene como variedad estrella al Malbec que nos regala un bouquet goloso y complejo. Los tonos rojos profundos y los destellos azules en la copa, nos muestran un vino exótico, llamativo, que invita a experimentarlo. En nariz se desprenden aromas frutales intensos y precisos que sugieren frescura. La textura en paladar está regida por la elegancia de sus agradables taninos, redondos y carnosos, y una marcada acidez que nos habla de una temporada fresca. En final de boca, el vino se despidе con un retrogusto amable y prolongado que detona aromas más especiados que frutales, aportados en parte por la presencia Cabernet Franc en el blend.

Otro excelente año en el Clos de los Siete que nos brinda este muy elegante y seductor vino!" **MICHEL ROLLAND**