



Clos de los Siete

ARGENTINA
by Michel Rolland
2009



«El año se presentó con una primavera relativamente fresca y sobre todo seca, con escasas lluvias (25 mm en octubre y noviembre). Esas condiciones permitieron una muy buena brotación, crecimiento y floración. Los meses de Diciembre y Enero fueron también relativamente templados y con mayor humedad. Desde mediados de Enero, las temperaturas fueron templadas con buena amplitud térmica y con escasas lluvias (56 mm durante 3 meses), obteniendo una sanidad óptima en el viñedo. Todas las variedades de Clos (Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Petit Verdot) alcanzaron una muy buena maduración polifenólica de calidad con una excelente expresión aromática y una muy buena intensidad de color. El Malbec volvió a presentar características enológicas sobresalientes de taninos dulces y concentrados, redondos con gran potencial de guarda; del mismo modo se presenta el Petit Verdot. Debido a las temperaturas moderadas del verano el Merlot muestra muy buena fruta y fineza en sus taninos. Malbec y Merlot que dominan en el blend contribuyen mucho al carnosidad de la estructura y también al carácter aromático intensamente afrutado de esta cosecha. Cabernet-Sauvignon refuerza la estructura por sus taninos finos mientras que Syrah contribuye a la riqueza del blend por su carácter. 2009 es una excelente cosecha ! »

Michel Rolland



Clos de los Siete 2009

Lugar :	Vista Flores, departamento de Tunuyán. 120 km al sur de Mendoza.
Clima :	Continental con escasa pluviometría.(200mm de agua al 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 :	De 1 a 3 ha.
Densidad :	5500 pies/ha.
Poda del viñedo :	Espaldera vertical, deshoje, vendimia en verde.
Riego :	Por goteo regulado por informática.
Vendimia :	Manual, en cajas de 15 kg.
Rendimiento :	34 hl/ha.
Selección :	Doble selección manual (antes y después del despalillado). Sin prensado.
Transporte :	Sólo por gravedad. Sin bombeo.
Maceración :	Pre-maceración en frío con utilización de nieve carbónica.
Remontado :	1,5 veces el volumen por día, cada 4 horas, con 3 bazuqueos.
Crianza :	11 meses : 70% en barricas (100% roble francés, 1/3 en barricas nuevas, 1/3 madera de 1 año, 1/3 madera de 2 años) 30% en cuba
Blending :	57% Malbec, 15 % Merlot, 15 % Cabernet-Sauvignon, 10 % Syrah, 3% Petit Verdot
No clarificado, no filtrado.	