



Clos de los Siete



COSECHA 2009

"El año se presentó con una primavera relativamente fresca y seca con lluvias escasas (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.

Las moderadas temperaturas del verano permitieron que la variedad Merlot desarrollara taninos finos y excelente expresión frutal, que junto a la variedad Malbec, dominaron la composición del blend y como resultado el vino es potente en aromas y muy carnosos. 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



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: Entre 1 a 3 ha.

DENSIDAD: 5500 pies/ha.

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

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 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.