



Clos de los Siete



COSECHA 2004

«La temporada 2003/2004 estuvo marcada por la presencia del viento característico de la región, el Zonda. El viento baja de Los Andes y algunas ráfagas pueden alcanzar los 100 kilómetros por hora. Es un viento caliente y seco que somete a las vides a un stress intenso y afecta el cuaje de las flores; este fenómeno es conocido como corrimiento o milerandage.

Bajo condiciones normales, el fenómeno ocurre dos o tres veces al año entre noviembre y diciembre. Este año, de todas formas, el viento hizo su aparición en alrededor de diez ocasiones. Tomó mucho trabajo en el viñedo reparar las vides y la cosecha fué más pequeña debido al estrés soportado por las vides desde la floración hasta la regulación. Afortunadamente, una cosecha más chica no significa necesariamente una mala cosecha. Al contrario, la maduración fue más regular, las uvas fueron más pequeñas y algunas variedades necesitaron "cirugía" para afinar los racimos y obtener una producción homogénea de cada vid. La cantidad de uvas por planta es importante para la maduración homogénea en las diferentes partes de la viña y, a cambio, vital para la producción de grandes vinos. La cosecha se realizó en condiciones excelentes, aunque más tarde que en 2003. Esto ocurrió sobre todo con el Merlot, que fué cosechado muy temprano en la vendimia anterior. La cosecha de las otras variedades: Malbec, Cabernet-Sauvignon y Syrah tuvo lugar en la misma época que en el año anterior.

La relación entre pulpa, piel, semilla y jugo fué excelente, con explosivos sabores frutales tan pronto se colocó en los tanques, y los mejores aromas en la historia de Clos de los Siete. El color fué impresionante, con un nivel de antocianinas mayor a lo normal.

La extracción fué inmediata, lo cual es signo de buena maduración, y la maceración fué breve para mantener el sabor fresco, la frutalidad del vino y la sedosa característica de los vinos de esta vendimia. Este es un vino rico, denso y seductor que promete ser una gran cosecha para Clos de los Siete». **MICHEL ROLLAND**



LUGAR: 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: 350 ha plantadas en las 850 ha del Campo. (240ha. en producción)

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.

VINIFICACIÓN:

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

- Malbec del 22 de marzo al 8 de abril.
- Cabernet-Sauvignon del 16 al 22 de abril.
- Syrah del 13 al 16 de abril.
- Doble selección manual (antes y después del despalillado).
- Transporte por gravedad - Sin bombeo. Pre-maceración en frío.

RENDIMIENTO: 30 hl/ha.

RECONTADO DIARIO: 1 vez y media el volumen de cuba, al inicio de la fermentación, y la mitad, al final de la fermentación.

TIEMPO EN CUBA: 35 días.

CRIANZA: 10 meses : 2/3 en barricas nuevas 100% roble francés, 1/3 en cuba.

BLENDING: 50% Malbec, 30 % Merlot, 10 % Cabernet-Sauvignon, 10 % Syrah.

VOLUMEN: 400.000 botellas.

NO CLARIFICADO, NO FILTRADO.