



*Clos de los Siete*



## COSECHA 2010

*"Esta cosecha viene marcada por una primavera más fresca y seca que la del 2009 (pluviometría de 11 mm y temperaturas medias de 17,2 °C en octubre y noviembre). Estas condiciones propician un desarrollo de la uva muy satisfactorio, desde los primeros brotes hasta la floración y formación del grano, ambos muy homogéneos.*

*Diciembre y enero se presentan relativamente secos, con temperaturas que favorecen, además de un perfecto estado sanitario, un envero uniforme y rápido.*

*A partir del mes de febrero, el desarrollo de la uva se beneficia de temperaturas más frescas y hermosas oscilaciones térmicas entre la noche y el día. Las precipitaciones son bajas (59 mm en febrero y marzo). El estado sanitario es excelente. Todas las variedades de Clos de Los Siete se benefician de condiciones de maduración óptimas: desde mediados de marzo hasta finales de abril, las uvas se regocijan en una agradable meteorología con temperaturas frescas (13,3°C) que amplifican los aromas y el color de sus hollejos.*

*Haciendo honor a la elegancia natural del vino, elegimos una crianza en barricas para el 70% de los lotes.*

*2010, año excelente de Clos de Los Siete."*

### 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:** 53% Malbec, 17 % Merlot, 18 % Cabernet-Sauvignon, 11 % Syrah, 1% Petit Verdot

**NO CLARIFICADO, NO FILTRADO.**

**NOTAS DE CATA:** De hermosa capa roja, densa, profunda, con un acabado violáceo. Nariz inconfundible Malbec, marcada por la fruta madura y las especias. El ataque en boca es suave, el cuerpo bien formado, denso con gran redondez y un bonito equilibrio con frescura. Final largo, sedoso y aromático. (Enero 2013).