



Clos de los Siete



COSECHA 2012

"El ciclo vitícola 2011-2012 se presentó con una primavera relativamente fresca y poco lluviosa. Los viñedos tuvieron una muy pareja brotación y buen ritmo de crecimiento.

Durante mediados de Noviembre en plena floración se presentó ventoso con viento Zonda y posteriores lluvias que afectaron el porcentaje de cuaje en variedades tempranas y también en Malbec que al final del ciclo se tradujo en una producción menor a lo esperado.

Los meses de verano, Diciembre, Enero y Febrero fueron de temperaturas moderadas y sobre todo de escasas lluvias que favorecieron una muy buena condición sanitaria de los racimos. Los viñedos presentaron gran equilibrio vegetativo productivo obtenido también con un cuidadoso manejo del riego, aplicando un déficit sostenido de riego desde cuaje hasta final del envero. Esta técnica, junto con el raleo de racimos (cosecha en verde) favoreció la muy buena concentración polifenólica y aromática, además una reducción del tamaño de las bayas favoreciendo la relación superficie-volumen de las mismas.

Finalmente, desde envero hasta cosecha también hubieron excelentes condiciones climáticas con tiempo templado y soleado con noches frescas a frías sobre todo durante fines de Marzo hasta fines de Abril, condición que favoreció una muy equilibrada acidez.

Además alta concentración de antocianos y taninos muy finos y grasos.

Todas las variedades, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot y sobre todo Malbec tuvieron una excelente maduración, gran concentración y balance.

Se puede decir que sin dudas esta cosecha 2012 es de una gran calidad de bajos rendimientos con frutos totalmente sanos y de madurez impecable que con seguridad brindarán de vinos de gran calidad."

MICHEL ROLLAND



LUGAR: Valle de Uco; Vistaflora, 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: 1100 m.

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

TAMAÑO DE PARCELAS: 1/3 ha.

DENSIDAD: 5500 cepas/ha.

TALLA DE VIÑA: Guyot doble.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: Vertical, vendimia en verde, deshojado.

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 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.

ESAMBLAJE: 57% Malbec, 18% Merlot, 14% Cabernet-Sauvignon, 9% Syrah, 2% Petit Verdot

NO CLARIFICADO, NO FILTRADO.

NOTAS DE CATA: "Lindo vestido de color negro profundo con reflejos púrpura y brillantes, este Clos de los Siete 2012 ofrece un buqué complejo y goloso.. Los aromas intensos de frutos maduros recuerdan claramente la madurez de las uvas que entran en este vino. Por fin los toques especiados y de pimienta no engañan : ¡el Malbec es realmente el elemento mayor de este vino de corte! Sus delicados aromas torrefactos atestan de su crianza bajo madera. En boca, es amplio y suave. Ofrece taninos con textura de terciopelo, densos y también sedosos que estructuran elegantemente esta botella. ¡Es el éxito de un verdadero desafío de equilibrista! Un final de boca rico, persistente y muy sabroso que pone en relieve el hermoso potencial de este vino que pide únicamente de expresarse." **MICHEL ROLLAND**