



Clos de los Siete



2015, UNA AÑADA ATÍPICA

«Las especiales condiciones que presentó la temporada 2014/2015 hacen que muchos consideren a esta añada como atípica para Mendoza. El invierno 2014, a diferencia de años precedentes, fue bastante cálido, raramente registrándose temperaturas por debajo de los 0°C. Una agradable primavera sin presencia de heladas tardías o vientos zondas importantes aseguraron floraciones y brotaciones uniformes. También el inicio de verano se presentó con agradables temperaturas sin grandes picos de máximas. Sin embargo a mediados y fines del verano comenzaron las precipitaciones estivales que durante 2015 fueron de un nivel bastante superior a los niveles promedios de los últimos años. Los suelos pedregosos del campo Clos de los Siete y su marcada pendiente Noreste, permitieron un buen drenaje del agua con lo cual el efecto de las abundantes lluvias fue mitigado. Aun así, fue necesario realizar un seguimiento más cercano de lo habitual de los viñedos, con mayor cantidad de deshojes y disminución de turnos de riego.

Bajo estas condiciones, nuestros equipos de enólogos y agrónomos debieron recorrer más de lo habitual los viñedos para definir los días de cosecha, que en general se anticiparon entre 10 y 15 días según la variedad. Será sin duda una cosecha para recordar sobre todo por la elegancia y frescura de los vinos resultantes.» **MICHEL ROLLAND**



LUGAR: Valle de Uco; Vistaflores, 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.

ALTITUD: 1100 m

SUPERFICIES: 325 ha, de las 850 ha del Clos de Los Siete.

TAMAÑO DE LAS PARCELAS: Entre 1 y 3 ha

DENSIDAD: 5500 cepas/ha

TALLA DE LA VIÑA: Guyot doble.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: Tutorado vertical, vendimia en verde, deshojado.

RIEGO: Goteo controlado informáticamente.

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.

VINIFICACIÓN: 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.

ENSAMBLAJE: 58% Malbec, 23% Merlot, 10% Cabernet-Sauvignon, 8% Syrah, 1% Petit Verdot

NO CLARIFICADO, NO FILTRADO.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN: «La cosecha 2015 me hizo acordar en alguna medida a mi Bordeaux natal por los altos niveles de precipitaciones. Y una vez más el Malbec da muestra de su versatilidad y se expresa en este corte en todo su esplendor: representado un 58% del assamblage, adivinamos su presencia en el atractivo rojo rubí con tornasoles violáceos en borde de copa y en la nariz, rica en aromas a violetas y frutos rojos donde predomina la ciruela, complementada luego con esas notas de frutos negros y especias aportados por el Merlot bien maduro y el Cabernet Sauvignon. En boca, el ataque es agradable y dulce; la textura en el paladar, plena y carnosa, de gran equilibrio. La suavidad del Malbec y del Syrah armoniza con la estructura tánica del Cabernet Sauvignon y del Petit Verdot, que otorgan un final de boca largo, persistente y sabroso. La sutil crianza en madera no hace mas que aportar complejidad a este blend que presenta la elegancia típica de las añadas frías, augurando un excelente potencial de guarda. Un ejemplar para disfrutar, salud!»

MICHEL ROLLAND