



Clos de los Siete



COSECHA 2016

El año de "El Niño"

La cosecha 2016 será recordada por ser una de las más desafiantes desde que iniciamos nuestro proyecto de Clos de los Siete gracias a las travesuras de "El Niño". Este fenómeno se trata de un episodio climático que se instala sobre el Hemisferio Sur cada 4 ó 6 años y genera condiciones más húmedas y lluviosas que las normales. El mismo comenzó durante el invierno de 2015 con un notable aumento de las nevadas en la cordillera de los Andes que nos permitieron llegar al verano con nieve en los picos cercanos a nuestros viñedos. En el mes de Septiembre, antes de la brotación, se produjeron las primeras heladas tardías que causaron una disminución en rendimientos, especialmente en los del Malbec. La primavera continuó con temperaturas medias y grandes niveles de precipitaciones que se prolongaron hasta los meses de Enero y Febrero. Durante la temporada, el clima fue inusualmente frío: 2016 es una de las

cosechas más frías de los últimos 30 años ocasionando que nuestra zona, normalmente categorizada como Zona III por el índice de Winkler, se convierta en Zona II. Estas bajas temperaturas, sumadas a los menores rendimientos y la disminución de precipitaciones en los meses de Marzo y Abril nos permitieron llegar a la cosecha con una adecuada sanidad en los viñedos, lo cual no parecía garantizado al principio de la temporada. Asimismo este año tuvimos una de las más cortas cosechas que recordamos, puesto que se inició dos semanas más tarde que lo usual y finalizó una semana antes de lo usual, justo antes de las primeras nevadas otoñales.



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.

ALTURA: 1.100 m.

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

TAMAÑO DE PARCELAS: Entre 1 y 3 ha.

DENSIDAD: 5.500 cepas/ha.

TALLA DE VIÑA: Guyot doble.

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

RIEGO: Goteo controlado informáticamente.

VENDIMIA: Manual, en cajas de 15 kg.

RENDIMIENTO: 29 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: 54% Malbec, 18% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 12% Syrah, 3% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

NO CLARIFICADO, NO FILTRADO.

NOTAS DE CATA:

"Sin duda degustar este Clos de los Siete 2016 nos sorprende gratamente y nos permite apreciar aún más las condiciones de nuestro querido Valle de Uco. En un año atípico por las bajas temperaturas y elevadas precipitaciones, percibimos un vino de intensa expresión en aromas y pronunciada frescura en boca. Este elegante blend se presenta con un intenso color rojo rubí y nos sorprende con aromas a moras, ciruelas y flores especiadas. En boca se muestra equilibrado, fresco y con una agradable tensión ácida, típica de la temporada, que le brinda un alto potencial de guarda. Este año nuevamente el Cabernet Franc forma parte del corte y, aunque con sólo un 1%, aporta un agradable toque especiado en boca." **MICHEL ROLLAND**