



*Clos de los Siete*



## COSECHA 2018

*2018, unas de las mejores cosechas de los últimos 30 años.*

«La cosecha 2018 fue una gran añada en el Valle de Uco: un año seco y fresco y con amplitudes térmicas récord especialmente en los meses de marzo y abril permitieron una aceleración en la maduración que favoreció la acumulación de antocianos y taninos en los hollejos, que se vio traducida en una excepcional calidad de los vinos.

El invierno 2017 fue templado y seco con pocas tormentas. La primavera continuó con temperaturas agradables, sin ocurrencia de fuertes vientos Zonda y con clima seco con algunas heladas a mediados de octubre. El verano comenzó cálido, pero luego refrescó en los meses de febrero, marzo y abril gracias al enfriamiento del Pacífico sobre los Andes. Esto, sumado a la disminución de precipitaciones, alrededor de un 30% menos de lluvias que el promedio histórico, permitió lograr un equilibrio óptimo en la fruta, con una gran acidez natural y expresión aromática. Con una sanidad excelente de las bayas, la cosecha se adelantó un par de semanas y se alcanzaron excelentes niveles de madurez de azúcares y polifenoles, que se tradujeron en gran frescura y concentración de los caldos resultantes.»



**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:** 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 despalillado). 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:** 55% Malbec, 19% Merlot, 10% Cabernet-Sauvignon, 12% Syrah, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc.

**NO CLARIFICADO, NO FILTRADO.**

### NOTAS DE CATA:

«Clos de los Siete 2018 presenta un profundo color rojo de atractivos destellos rubí. Sus aromas revelan frutos negros, moras y arándanos, y notas florales con un leve toque especiado. El ataque en boca es goloso, envolvente y amplio. Este assemblaje nos sorprende por el gran balance de taninos, firmes y redondos, una fruta intensa y una buena tensión ácida que le otorgan frescura y una larga persistencia en boca. Un gran vino para coleccionar, complejo, elegante y seductor.» **MICHEL ROLLAND**