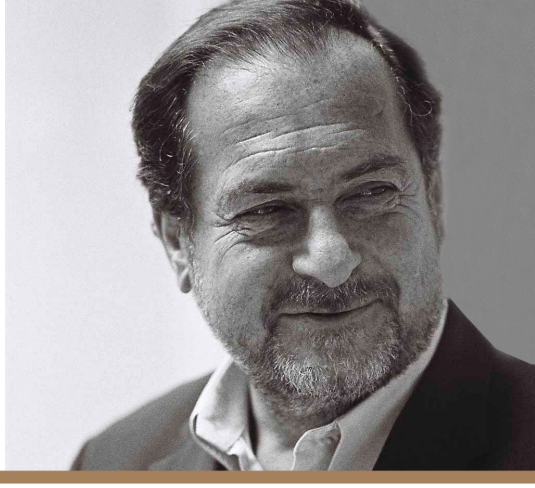
Clos de los Siete



Cosecha 2020

2020, un año de desafíos.

«La vendimia 2020 estuvo marcada por el adelanto de entre 2 y 3 semanas de la cosecha y el inicio de la pandemia.
Luego de un invierno con merma de nieves, tuvimos una primavera fría y seca con menor acumulación de días grado aunque sin grandes heladas ni fuertes eventos de viento zonda durante la floración. Las temperaturas aumentaron rápidamente en Noviembre dando lugar a uno de los veranos más cálidos de las últimas décadas. El nivel de precipitaciones fue bajo y concentrado en pocos días con lo cual predominaron los días secos. Estos factores favorecieron una rápida acumulación de azúcares lo cual exigió una aceleración de los tiempos de cosecha.

El trabajo realizado en el viñedo para mantener bien hidratada la viña y protegerla del sol de la tarde, permitió un excelente equilibrio ácido.
El inicio de la cuarentena obligatoria en Argentina el 20 de Marzo no impactó en el ritmo de cosecha pero requirió un doble esfuerzo para terminar la cosecha en pocos días y asegurar al mismo tiempo la protección de nuestro personal.
Fue un año de desafíos ante un contexto inédito pero el compromiso de nuestro equipo permitió obtener uvas de excelente calidad que darán lugar a grandes vinos.» **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.
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.
Vendimía: Manual, en cajas de 15 kg.
Rendimiento: 53 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.
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, 16% Merlot, 15% Cabernet-Sauvignon, 9% Syrah, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
No clarificado, no filtrado.

Notas de cata:

«El extraordinario terroir de Clos de los Siete, de suelos arenoso-arcillosos con importante presencia de guijarros y suelos drenantes, limitan el crecimiento de la vides y aseguran una perfecta madurez. La cosecha 2020 muestra un vino de color rubí profundo, aromas a frutos negros y ciruela acompañados de delicadas notas florales. En boca se muestra de cuerpo intenso y a la vez amable, con un largo final de taninos elegantes y sedosos.» **Michel Rolland**