



Clos de los Siete



COSECHA 2003

«La primavera del 2003 fué como el invierno, muy soleada, pero también muy fría y seca. Estas condiciones climáticas, reforzadas por el seco viento Zona que sopló durante varios días, redujeron el tamaño de los racimos y limitaron el número de uvas. Por esto resultaron más frutadas y concentradas.

A la fría primavera le siguió un verano muy caliente y seco, particularmente en la segunda semana de enero, cuando se registraron temperaturas máximas de 44º C. Estas condiciones aceleraron la maduración de las uvas y su riqueza.

El otoño fué soleado, con temperaturas más bajas y leves lluvias ocasionales en marzo. Estas fueron condiciones ideales para la maduración óptima de los taninos de piel y semillas.

La cosecha de las muy saludables, concentradas y soberbiamente maduras uvas tuvo lugar perfectamente entre el 7 de marzo y el 16 de abril del 2003, según la variedad de uvas.

Los jugos fueron muy ricos en azúcar y fueron vinificados bajo condiciones normales en las modernas instalaciones de la bodega. La fermentación maloláctica comenzó rápidamente, y finalizó cuando los vinos fueron transferidos a barricas para su añejamiento.

El Clos de los siete 2003 ofrece complejidad, elegancia y armonía, tanto en paladar como en nariz. Tiene un color profundo, fuerte aroma a frutos maduros con una estructura completa y taninos sedosos.» **MICHEL ROLLAND**



LUGAR: Departamento de Tunuyán. 120 km al sur de Mendoza.

CLIMA: Continental con escasa pluviometría. (150mm en 2003).

SUELOS: Areno-arcillosos con importante presencia de cantos rodados

ALTURA: 1100 m.

SUPERFICIE: 350 ha plantadas en las 850 ha del Campo. (240ha. en producción)

SUPERFICIE DE PARCELAS: 1/3 ha.

DENSIDAD: 5500 pies/ha.

TALLA DE VIÑA: Doble guyot.

PODA DEL VIÑEDO: Espaldera vertical, deshoje, vendimia en verde

RIEGO : Por goteo computarizado.

VINIFICACIÓN:

- Vendimia manual, en cajas de 15 kg.
 - Merlot del 7 al 17 de marzo.
 - Malbec del 18 de marzo al 3 de abril.
 - Cabernet-Sauvignon del 6 al 12 de abril.
 - Syrah del 14 al 16 de abril.
- Doble selección manual (antes y después del despallado).
- Transporte por gravedad - Sin bombeo.

RENDIMIENTO: 30 hl/ha.

MACERACIÓN: Pre-maceración en frío con utilización de nieve carbónica.

CRIANZA: 10 meses : 1/3 en cuba, 2/3 en barricas nuevas 100% roble francés.

BLENDED: 50% Malbec, 30 % Merlot, 10 % Cabernet-Sauvignon, 10 % Syrah,

NO CLARIFICADO, NO FILTRADO.