



*Clos de los Siete*



## COSECHA 2006

«Cada vendimia es una sorpresa, y la de 2006 no fue la excepción. Estuvo marcada en particular por el estallido tardío de los brotes de todas las variedades de uva, en comparación con años anteriores, debido a las nevadas tardías durante la última semana de septiembre y la primera de octubre. La floración fue similarmente tardía. De todas formas, las constantes altas temperaturas de enero llevaron a un cambio de color rápido en espacio de sólo 10 días. La increíble amplitud de temperaturas características de nuestro viñedo de montaña, jugaron un rol esencial en la longevidad de estos vinos.

Las altas temperaturas regresaron al viñedo en marzo y abril, resultando en una cosecha temprana de todas las variedades a los pocos días una de otra. Los fenoles y la acidez natural balanceada en los vinos fueron sobresalientes, brindando un color profundo, explosión frutal en paladar y final largo. El Malbec es particularmente notable en esta cosecha y ocupa su lugar de derecho como la principal variedad de uva de la Argentina.

La cosecha 2006 me tomó realmente por sorpresa. Su calidad remarcable refuerza mi creencia en que Argentina posee todas las condiciones naturales para competir en los más altos niveles internacionales, especialmente con una uva tan emblemática como el malbec.» **MICHEL ROLLAND**



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

**CLIMA:** Continental con escasa pluviometría. (200mm por año).

**SUELOS:** Areno-arcillosos con importante presencia de cantos rodados

**ALTURA:** 1100 m.

**SUPERFICIE:** 400 ha plantadas en las 850 ha del Campo.

**SUPERFICIE DE PARCELAS:** 1 a 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 12 kg.
- Merlot del 15 al 18 de marzo

· Malbec del 17 de marzo al 3 de abril

· Cabernet-Sauvignon del 31 de marzo al 4 de abril

· Syrah del 4 al 6 de abril

▪ Doble selección manual (antes y después del despalillado)

▪ Transporte por gravedad - Sin bombeo  
Pre-maceración en frío

**SELECCIÓN:** Doble selección manual (antes y después del despalillado).

**RENDIMIENTO:** 30 hl/ha.

**REMONTADO DIARIO:** 1 vez y media el volumen de cuba, al inicio de la fermentación, y la mitad, al final de la fermentación.

**TIEMPO EN CUBA:** 35 días.

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

**BLENDING:** 45% Malbec, 35 % Merlot, 10 % Cabernet-Sauvignon, 10 % Syrah.

**NO CLARIFICADO, NO FILTRADO.**