



Clos de los Siete



COSECHA 2013

"Durante la Primavera del ciclo 2012 – 2013 los meses de Setiembre y Octubre presentaron temperaturas moderadas a frescas que favorecieron una muy buena brotación. Se efectuaron tareas de raleo de brotes, fundamentales para regular rendimientos y lograr la mejor expresión del viñedo. El mes de Noviembre con temperaturas más templadas a cálidas, juntamente con una muy baja precipitación y escasos días nublados, favorecieron la floración concentrada.

Durante el verano, en el mes de Enero las temperaturas fueron relativamente templado-cálidas con precipitaciones hacia el final del mes. Esta situación junto a las muy buenas condiciones meteorológicas del mes de Febrero ayudaron a mantener la muy buena sanidad del viñedo tanto en follaje como en frutos.

En los meses de Marzo y Abril las temperaturas fueron templadas, moderadamente bajas, favoreciendo una maduración muy pareja, uniforme, con buena acidez, buen desarrollo de aromas y muy buen color bajo muy buenas condiciones de luminosidad y buena amplitud térmica. La ausencia de lluvias sobre la mayor parte del periodo permitió cosechar normalmente con excelente calidad de fruta

en las variedades más tardías como Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc, Sirah y Petit Verdot. La sumatoria de Grados Día entre Octubre y Abril de solamente 1.726° nos indica que el ciclo vitícola 2012-2013 presentó temperaturas moderadas a frescas, lo cual se correlaciona fuertemente con la equilibrada acidez, pH, nivel azucarino, composición polifenólica y aromática de las uvas obtenidas. Creemos que la marcha climática ocurrida durante este ciclo 2012-2013 ha sido muy favorable y corrobora una vez más, junto a nuestro suelo, manejo del riego y del viñedo, las características diferenciales y exclusivas de nuestro Terruño Clos de los Siete."

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: 1100 m.

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

TAMAÑO DE PARCELAS: Entre 1 y 3 ha.

DENSIDAD: 5500 cepas/ha.

TALLA DE VIÑA: Guyot doble.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: Vertical, vendimia en verde, deshojado.

RIEGO: Por goteo computarizado.

VENDIMIA: Manual, en cajas de 15 kg.

RENDIMIENTO: 34 hl/ha.

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

TRANSPORTE: Por gravedad únicamente. Sin bomba.

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

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.

ESAMBLAJE: 53% Malbec, 23% Merlot, 12% Cabernet-Sauvignon, 8% Syrah, 4% Petit Verdot

NO CLARIFICADO, NO FILTRADO.

NOTAS DE CATA: "Notas de degustación : "Con un atractivo y profundo brillo violáceo típico del Malbec e intensos reflejos púrpuras, este Clos de los Siete 2013 nos da fiel testimonio de una excelente y fresca cosecha en el terroir de Vista Flores. En nariz, el vino muestra una gran expresión en aromas: especias, frutas y mineralidad muy bien integrados. Podemos percibir delicadas notas de ciruelas y frutos negros elegantemente combinados con especias, pimientos y sutiles aromas a tabaco rubio propios de la crianza en roble francés. En boca el vino sorprende por una muy armónica entrada, suave, seguida por un paladar intenso, carnoso, muy complejo y de gran fineza. Vino pleno, gustoso y muy equilibrado. El assemblage 2013 se caracteriza por su excelente balance y muy buen final. Si bien Clos de los Siete 2013 presenta óptimos niveles de acidez y taninos para la guarda, para muchos será difícil abstenerse y preferirán disfrutar de sus intensos sabores y aromas inmediatos!" **MICHEL ROLLAND**