



*Clos de los Siete*



## COSECHA 2017

### *2017, un año de excelente calidad y bajos rindes*

*El 2017 se presentó como una añada de rendimientos bajos debido a las heladas de primavera, cuyo efecto se vio incrementado por un clima más seco y ligeramente más frío de lo habitual.*

*Luego de un invierno moderado, con temperaturas levemente más cálidas de lo habitual y con menor nivel de precipitaciones producto de la disminución del fenómeno El Niño, siguió una primavera seca y fría, con ocurrencias de heladas que disminuyeron los rindes.*

*La variedad más afectada fue el Malbec, variedad muy susceptible al corrimiento (coulure o millerandage), el cual siempre se incrementa cuando las condiciones climáticas son especiales, como primaveras frías o vientos en floración.*

*No obstante, la caída en rendimientos tuvo un impacto muy positivo en la concentración y en los aromas que, combinados con una*

*excelente acidez producida por el clima frío, hacen de esta año una cosecha histórica en calidad.*

*Durante los meses de verano hubo menos lluvias de lo habitual y temperaturas moderadas con algunas olas de calor que nos permitió encarar la temporada de cosecha, un par de semanas adelantadas, con una excelente sanidad en los viñedos*



**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.

**VENDIMIA:** Manual, en cajas de 15 kg.

**RENDIMIENTO:** 26 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:** 52% Malbec, 21% Merlot, 15% Syrah, 7% Cabernet-Sauvignon, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc.

**NO CLARIFICADO, NO FILTRADO.**

### **NOTAS DE CATA:**

"Clos de los Siete 2017 presenta en la copa un color rojo profundo con destellos púrpuras propios del Malbec. En nariz se percibe un aroma intenso y completo, con sutiles notas a frutas y especias. En boca es posible percibir taninos maduros y dulces complementados por una agradable acidez y fineza. Este vino se muestra vivaz, con buen cuerpo y a la vez un estilo amable, característica que siempre hemos procurado en nuestro Clos de los Siete." **MICHEL ROLLAND**