



*Clos de los Siete*



## COSECHA 2019

*2019, otro gran año en el Valle de Uco.*

«La cosecha 2019 se presentó con un clima seco y temperaturas en general más frías que el promedio histórico. Las vides produjeron granos levemente más pequeños que lo normal y algo más concentrados, factores ambos que permitieron lograr vinos de gran concentración de aromas, sabor y color.

La primavera fue seca y sin registro de fuertes vientos Zonda. En el mes Octubre las temperaturas bajaron más de lo normal durante una semana y produjeron una leve disminución en el cuaje. El verano continuó templado aunque en la última semana de Enero y primera semana de Febrero se produjo una ola de calor intenso. Ante este tipo de eventos, la vid busca protegerse encontrando humedad en las profundidades del suelo. Anticipando esto, en Clos de los Siete buscamos desarrollar un sistema radicular profundo a través del correcto manejo de suelo y del riego. En los meses de Marzo y Abril, el clima continuó seco, cálido y con amplias amplitudes térmicas lo que favoreció la madurez polifenólica en las bayas logrando una excelente calidad en todas las variedades, aunque las estrellas en la temporada sin duda fueron el Malbec y el Cabernet Franc.»



**LUGAR:** Valle de Uco; Vistaflora, 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:** 49 hl/ha.

**SELECCIÓN:** Doble selección manual (antes y después del despallado). 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:** 50% Malbec, 24% Merlot, 11% Syrah, 7% Cabernet-Sauvignon, 5% Cabernet-Franc, 3% Petit Verdot.

**NO CLARIFICADO, NO FILTRADO.**

### NOTAS DE CATA:

« De vistoso color rojo violáceo, Clos de los Siete 2019 muestra una atractiva intensidad aromática, con gran frescura y un toque especiado. Siendo una añada seca y más fresca, se percibe una buena concentración de taninos y un muy agradable nivel de acidez, que le brindan una adecuada estructura al blend. En boca es elegante, sedoso, con presencia de frutos rojos y un toque mineral. Es un vino de una gran expresividad y potencial de guarda.» **MICHEL ROLLAND**