



Clos de los Siete



COSECHA 2021

2021, un año fresco con vinos de gran personalidad.

«El mes de abril de 2020 se presentó con escasas precipitaciones y ausencia de heladas tempranas severas, lo que garantizó una buena acumulación de reservas durante la larga post cosecha que se vio reflejada en la buena brotación de la primavera.

Durante el invierno 2020 se produjeron más nevadas en alta montaña que en años anteriores, lo cual fue una buena noticia, dentro de un contexto marcado por el cambio climático, por la mayor disponibilidad de agua de deshielo para la temporada.

La primavera fue más cálida y seca que lo normal, lo cual adelantó la etapa de brotación. Sin embargo, a mediados de noviembre se produjo una inversión en la curva climática y los meses de verano (enero a marzo) fueron notablemente frescos con concentración

de lluvias un 20% mayor al promedio en los dos primeros meses del año. Estas lluvias, acompañadas de días nublados, facilitaron la lenta maduración de las variedades tintas hasta finales de abril.

La cosecha, demorada entre 1 y 3 semanas en relación al promedio histórico, permitió obtener uvas de excelente calidad y sanidad, con gran concentración, hollejos maduros, azúcares moderados y una acidez óptima. Los vinos resultantes se destacan por su nitidez de fruta y en boca resalta la tensión sobre la redondez. » **MICHEL ROLLAND**



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: 47 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: 59% Malbec, 15% Merlot, 13% Syrah, 6% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot.

NO CLARIFICADO, NO FILTRADO.

NOTAS DE CATA:

«Esta cosecha particularmente fresca permitió que el Malbec se destacara por sobre otras variedades lo cual puede verse reflejado en el blend final. Clos de los Siete 2021 muestra un vino de profundo color rubí, con destellos brillantes y un perfil aromático fresco, con notas a mora, frutos rojos y hierbas salvajes. En boca es posible apreciar una elegante combinación de cuerpo de concentración media con una atractiva acidez que le aporta frescura y vivacidad, y le augura un gran potencial de guarda.» **MICHEL ROLLAND**