

CLOS DE LOS SIETE 2008

Los Clos de los Siete son blend que expresan una muy buena tipicidad de Malbec. De paladar franco y fluido, es bien equilibrado y directo. Con una sensación de redondez, y unas amplitud y final perdurables, es un vino que les encantara años tras años!

8002 Rendimiento menor al previsto, buena concentración y equilibrio en los vinos. Buenos colores como concentración de frutas. Vinos de buena concentración y elegantes. Año temperaturas medias y máximas superiores a la normales, y temperaturas mínimas inferiores al promedio histórico, lo que hace una año de mayores amplitudes térmicas. Pocas precipitaciones (60% menor a lo histórico de la zona).



FECHAS DE COSECHA 2008

Malbec: 11 al 23 de abril

Merlot: 25 al 31 de abril

Cabernet Sauvignon: 17 al 25 de abril

Syrah: 17 al 22 de abril

Petit Verdot: 25 de abril

CORTE

Clos de los Siete 2008

56% Malbec - 21% Merlot - 10% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah, 2% Petit Verdot

FICHA TÉCNICA

Ubicación de los viñedos: Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza.

Altura: 1100 m. sobre el nivel del mar

Suelo: Franco areno limoso de origen aluvional aumentando la proporción de gravas en subsuelo.

Cosecha: Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg.

Selección: Sistema de doble cinta de selección a banda y vibrante, supervisado por estrictas normas de control de calidad.

Vinificación: Maceración prefementaria en frío. Fermentación alcohólica a temperatura controlada con remontajes y pigeage manual. Fermentación maloláctica en barricas.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés para luego reposar en botellas, durante 6 meses a temperatura controlada.

Producción: 1.100.000 botellas

Temperatura: Servir entre 16° - 18°C.

Enólogo: Michel Rolland