VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Clos de Los Siete 2019
Vinícola	Clos de los Siete
Safra	2019
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Valle de Uco
Tipo	tinto
Castas	Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot e Cabernet Franc.
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	11 meses em barricas de carvalho (70%) e tanques de aço inox (30%)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	45 mintos
Premiações	94 pts James Suckling - TOP 100 Value Wines 2022 | 92 pts Tim Atkin | 92 pts Vinous Media | 91+ pts Wine Advocate | 90 pts Decanter World Wine Awards | 90 pts Wine Spectator - TOP 100 Value Wines

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Idealizado pelo mais famoso enólogo do mundo, o projeto Clos de los Siete iniciou em 1996, quando Michel Rolland, a procura de um terreno para montar sua bodega em Mendoza, encontrou uma área com incríveis 800 hectares no Valle de Uco.

Devido a gigantesca extensão de terras, Rolland convidou amigos e investidores franceses para viabilizar o plantio de videiras no local. Inicialmente, foram 7 parceiros (por isso do nome Clos de los Siete), mas atualmente são apenas 4: a família Parent, através da Bodegas y Vinedos Monteviejo, a família Cuvelier com a Cuvelier los Andes (também proprietários do Château Léoville-Poyferré em Bordeaux), a família Bonnie com a Bodega Diamandes (também proprietários do Château Malartic-Lagravière em Bordeaux) e, claro, a Bodega Rolland.

Juntas, essas 4 *bodegas* manejam um único vinhedo (o qual os franceses chamam de "clos") e respondem pela produção dos 5 diferentes vinhos utilizados neste *blend*.

A Michel Rolland cabe fazer e delimitar as proporções do blend. A composição de 50% Malbec é

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi profundo

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas negras maduras em primeiro plano (mirtilo, ameixa), escoltadas por toques pimenta-do-reino e floral de violetas; na sequência, abrem-se toques notas mentolados, nó de pinho, cacau, e toques que remetem a baunilha

Análise gustativa

INTENSIDADE: baixa — alta

DOÇURA: seco — doce

ACIDEZ: baixa — alta

TANINO: baixa — alta

CORPO: leve — encorpado

PERSISTÊNCIA: curta — longa

DESCRIÇÃO: suculento e picante, provoca uma excelente salivação na boca; é intenso e persistente, mostrando um bom corpo, taninos polidos e um paladar que reflete a avaliação olfativa; após um longo período, o retrogosto revela notas de tosta

CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO: assado de tira na parrilla, bife ancho ao molho do deglaçado da frigideira, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda

permanente, variando a cada noa safra a participação das castas Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot e Cabernet Franc.

Ainda no que diz respeito a elaboração, a passagem por carvalho é etapa fundamental para a estruturação do vinho, mas neste caso, apenas 20% correspondem a madeira nova. Nesta safra, 70% do *blend* estagiou durante 11 meses em barricas, enquanto os 30% restantes permaneceram em tanques de aço inox