

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Clos de Los Siete 2020
Vinícola	Clos de los Siete
Safra	2020
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Vista Flores (Valle de Uco)
Tipo	tinto
Castas	Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot e Cabernet Franc.
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	11 meses, sendo 70% em barricas de carvalho francês (1/3 novas; 1/3 de um ano; 1/3 de dois anos) e 30% em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	94 pts James Suckling 93 pts Jeb Dunnuck 92 pts Vinous Media 91 pts Tim Atkin 91 pts Wine Advocate 90 pts Bacchus Magazine 90 pts Wine Enthusiast

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O projeto Clos de los Siete foi uma ideia de Michel Rolland, personalidade fascinada pelo Valle de Uco, que na década de 1990, encontrou uma área virgem de 850 hectares em Vista Flores. Inicialmente foram 7 parceiros (por isso do nome Clos de los Siete) mas atualmente são 4: Bodega Diamandes da família Bonnie (Château Malartic-Lagraviere, Gran Cru Classé de Graves), Bodega Monteviejo da família Péré Vergé-Parent (Château Le Gay, Château Montviel, Château La Violette e Château Tristan, em Pomerol), Cuvelier Los Andes, dos primos Cuvelier (Château Léoville-Poyferré, em Saint Julien, e Chateau Le Crock, em Saint-Estèphe) e Bodega Rolland (Château Fontenil, de Fronsac). Cada bodega realiza suas vinificações e a Rolland cabe, a cada nova safra, idealizar as proporções do blend. Via de regra, o vinho é predominante em Malbec, mas como um bom bordalês, o enólogo não abre mão de Merlot e Cabernet Sauvignon como complemento. As frações menores correspondem a outras variedades que também estão apresentando excelentes resultados na região. São essas pequenas variações que ocorrem ano a ano, que instigam enófilos e a crítica especializada a acompanhar de perto as nuances da

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de frutas negras frescas e maduras em primeiro plano (mirtilo, ameixa), escoltadas por um floral de violetas, tomilho e múltiplas especiarias, como o cravo, o anis, o cacau e a baunilha

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

Em boca mostra ser um exemplar de alto nível: é intenso, suculento, apresentando um ótimo corpo, taninos polidos e sabores que retratam fielmente a avaliação olfativa

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

salada caprese, choripán, polenta tostada ao ragu de cogumelos, entrecote na brasa, paleta de cordeiro assada no forno com alho negro e alecrim, risoto de tomate seco e rúcula

alquimia brilhante que o francês realiza em Mendoza.

Nesta safra 2020, o Clos de Los Siete consiste em 55% de Malbec, 16% de Merlot, 15% de Cabernet Sauvignon, 9% de Syrah, 3% de Petit Verdot e 2% de Cabernet Franc. As uvas passaram por dupla triagem e todas as etapas da vinificação ocorreram pela gravidade. A maturação do corte levou 11 meses, sendo 70% em barricas de carvalho francês (1/3 novas, 1/3 de um ano e 1/3 de dois anos) e 30% em tanques de aço inox.