

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 minutos |
| 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 Montevejo, 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

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

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

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

suculento e picante, provoca uma excelente salivagem 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

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



CULINÁRIA

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