

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Clos de Los Siete 2019
<b>Vinícola</b>	Clos de los Siete
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Mendoza
<b>SubRegião</b>	Valle de Uco
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot e Cabernet Franc.
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Maturação</b>	11 meses em barricas de carvalho (70%) e tanques de aço inox (30%)
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	45 minutos
<b>Premiações</b>	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