

CLA Viñedo y Añadas

Clima: Continental con bajas precipitaciones (200mm por año).

Suelo: Arenoso y limoso con grandes cantidades de piedras.

Altitud: 1000 msnm.

2016

Una primavera normal, aunque con temperaturas mínimas mas bajas de lo habitual entregaron una brotación más lenta pero finalmente homogénea, esto no causo problemas, pues nuestros viñedos plantados en una pronunciada pendiente hace que las masas de aire frio se deslicen rápidamente sin alcanzar la altura de la fruta y que las bajas temperaturas no produzcan daños a los brotes nuevos.

Esperábamos un verano mas húmedo, por ello realizamos nuestras tareas en verde con una intensidad mayor, y haciendo deshojes mas fuertes, con esto las intensas lluvias del mes de Enero (150 mm) nos encontró preparados y pudimos madurar bien las uvas a los niveles acostumbrados, aunque con menores tenores de azucares con muy buena sanidad.

Los vinos obtenidos este año, son muy atractivos, con acidez equilibrada, cuerpo medio con marcadas notas frutales y muy buen potencial de guarda.

2015

La primavera del 2014 fue fresca con temperaturas medias del orden de los 10°C y humedad baja, con precipitaciones que rondaron los 20 mm. La brotación homogénea y muy buena fructificación. El verano dentro de los parámetros normales, nos permitió la realización de muy buenas selecciones de racimos, con un febrero algo mas húmedo que lo normal, precipitaciones 80 mm, temperaturas medias muy buenas que rondaron los 20° C con la habitual amplitud térmica que rondo los 12 a 15° C profundizamos los deshojes de la cara oeste para mejorar insolación y ventilación.

Llegamos a cosecha con muy buena calidad, una acidez más fresca y muy buena concentración de polifenoles, garantizando vinos de buen volumen y gran fineza.

2014

Este ciclo que comenzó con una primavera de temperaturas medias moderadas y precipitaciones bajas normales, del orden de los 20 a 30 mm, fueron muy apropiados para una excelente brotación y muy homogénea en todas las variedades. Muy buena floración y sanidad de los racimos. Seleccionamos rigurosamente, para llegar a las calidades y cantidades deseadas en nuestros vinos.

El verano presento un febrero con lluvias mas intensas, del orden de los 100 mm. Previendo esto realizamos una deshoje más exhaustivo para mejorar la ventilación y el secado de la fruta. Marzo fue fresco y bastante seco con temperaturas medias del orden de los 16° C, muy buena amplitud térmica y precipitaciones bajas; Abril más húmedo, pero sin problemas de sanidad debido al excelente trabajo de raleos y deshojes realizados. Así llegamos a una óptima madurez que se puede verificar en nuestros vinos. Buen contenido antocianos, excelente equilibrio acidez Ph, y taninos

redondos y dulces, con potenciales de guarda muy buenos para cada gama de producto.

2013

Una primavera relativamente cálida, con temperaturas medias moderadas a frescas en los meses de Septiembre y Octubre 2012, promovieron una buena brotación. Una rigurosa selección en los brotes se llevó a cabo para permitir un mayor control sobre el rendimiento. La floración fue muy uniforme y rápida, en un Noviembre seco, cálido y soleado.

Durante el verano, Enero fue muy cálido y seco. Como resultado de un buen clima en Febrero, la vegetación y los frutos en el viñedo demostraban muy buena sanidad.

Junto a las temperaturas cálidas, un buen sol y muy buena amplitud térmica en Marzo y Abril, promovieron una maduración constante en los racimos, con buena acidez, concentración de aromas y un precioso color. Las escasas precipitaciones permitieron una muy buena recolección de todas las uvas incluyendo las de madurez tardía como Cabernet Sauvignon y Petit Verdot.

Un año relativamente fresco durante el ciclo vegetal, conllevaron a un gran balance entre acidez/azúcar y una gran concentración de aromas y polifenoles. Esta vendimia, caracterizada por grandes condiciones climáticas, gran calidad de suelo y un meticuloso cuidado del viñedo, crearon un único y excepcional carácter de los vinos 2013 CLA.

2012

“Una primavera relativamente fresca de la añada 2012, aseguraron una buena brotación. Seguido de un gran desarrollo en el viñedo y un crecimiento muy prometedor. Periodos muy ventosos en Noviembre como resultado del viento local (Zonda), seguido de lluvias, afectaron la floración y cuaje en variedades de madurez temprana, castigando cualquier esperanza de fruta para las variedades tempranas.

Los meses de verano de Diciembre, Enero y Febrero, fueron secos y frescos, manteniendo el viñedo con una excepcional salud. Añadiendo un riguroso monitoreo de la irrigación, combinado con un raleo de racimos entre el cuaje y envero, aseguraron un crecimiento equilibrado, esencial para el desarrollo del fruto.

La madurez tomó lugar en condiciones soleadas y temperaturas moderadas, promoviendo una buena concentración de aromas y polifenoles.

Estas condiciones, continuaron desde fines de Marzo hasta finales de Abril, con días frescos, incluso frío en las noches, promovieron buen balance de acidez, altas concentraciones de color (antocianos) con taninos suaves y delicados.

Este clima fue muy favorable para Syrah, produciendo uno de los vinos mas perfumados jamás producidos por ninguna variedad en CLA, alcanzando la madurez optima, mostrando gran volumen y balance.

La vendimia 2012, con rendimientos moderados, es de gran calidad, con perfecta madurez y fruta muy sana, dando muy buenos vinos. De hecho, algunas barricas

fueron tan impresionantes, que nos permitió crear un nuevo vino ícono llamado *EL Cuvelier Los Andes*.

2011

El ciclo del viñedo en esta añada, se caracterizó por temperaturas más bajas que años anteriores, viéndose reflejado en la sumatoria total de temperatura diurna de Octubre a Abril, siendo 1,790°C. Las precipitaciones también fueron mucho más limitadas y los suministros de agua disponibles cayeron predominantemente en el mes de Febrero, un mes que tradicionalmente es más húmedo.

Marzo y Abril también fueron más secos y fríos que lo normal, lo que garantizó una gran sanidad en el viñedo, capaz de madurar lentamente y de manera uniforme. Estas condiciones marcadas por temperaturas relativamente bajas y moderadas han favorecido buena expresión aromática, acidez bien equilibrada y color intenso.

2010

Esta añada se caracterizó por una primavera mas fresca y seca que en 2009, con precipitaciones de 11 mm y una temperatura de 17 °C en Octubre y Noviembre. En estas condiciones, la brotación y el desarrollo de las hojas fueron muy buenas, seguido de una floración y cuaje uniforme.

Diciembre y Enero fueron relativamente secos, con temperaturas moderadas que promovieron un consistente y rápido envero y excelentes condiciones en el viñedo.

A principios de Febrero, la uva disfrutó de temperaturas más bajas, con gran amplitud térmica. La lluvia fue muy baja, con solo 59mm entre el mes de Febrero y Marzo. Las condiciones en el viñedo fueron excelentes. Todas las variedades cultivadas en CLA, sin excepción, disfrutaron de una maduración óptima hasta su punto de recolección. La cosecha se prolongó desde mediados de Marzo a fines de Abril, con buenas condiciones meteorológicas y temperaturas medias de 13°C que intensificaron la acumulación de compuestos aromáticos y de color en las pieles.

Dada la elegancia natural de estos vinos, se optó por más tiempo de crianza en barricas. Es sin lugar a dudas, una excelente vendimia para CLA.

2009

La vendimia se caracterizó por una primavera relativamente más fresca, pero notablemente más seca, con solo 25mm de lluvia entre Octubre y Noviembre. Estas condiciones garantizaron una brotación muy homogénea, con buen crecimiento y floración. Diciembre y Enero tuvieron temperaturas muy similares, pero más húmedos.

Rápidamente, a finales de Enero, hubo un gran cambio en la amplitud térmica, combinados con una lluvia muy baja, solo 56mm en 3 meses, favoreciendo un buen crecimiento del racimo. Un viñedo con excelente salud, uvas muy ricas en color, de contenido fenólico enológico muy apto y excelente balance en las variedades cultivadas en CLA.

Una vez más, sorprendidos y asombrados por la calidad, fineza y potencia de los taninos, más sorprendente aún en el Malbec, Junto a Petit Verdot, presentaron un extraordinario potencial de guarda. El Merlot, mostro un verdadero potencial respecto a intensidad y fineza característicos de esta variedad, preservado en gran parte por las temperaturas moderadas del verano. Este y la dominancia del Malbec

en los blends, hacen una gran contribución, no solamente en su estructura, sino también en la intensidad de fruta y carácter varietal de la añada.

El Cabernet Sauvignon añade estructura, con un tanino muy maduro, mientras que el Syrah, con su carácter muy individual y balanceado, contribuye a enriquecer estos blends.

Dada la intensidad y concentración de los vinos, optamos por añejar mas lotes en barricas más nuevas.

Esta es una excelente añada para CLA con un impresionante potencial de guarda.

2008

Esta vendimia nuevamente prueba el remarcado carácter de nuestro 'terroir' de Vista Flores y de CLA en particular.

La gran altitud del viñedo (superando los 1000 metros) disfrutan de una naturaleza más seca que en la planicie. Esta distintiva ventaja, combinada con un riguroso trabajo en el viñedo, un cuidadoso manejo de la canopia y suelos muy bien drenados, dan resultados de perfecta sanidad y madurez de las uvas.

Condiciones de clima muy favorable a partir de finales de temporada, contribuyeron a la madurez de todas las variedades, las cuales generalmente maduran mas tarde. El vino, con gran intensidad de fruta, muestra un atractivo balance y elegancia revelando gran delicadeza al final.

El carácter vegetal, combinado con la fruta la redondez del tanino, es realmente sorprendente. Esto imparte al vino un tremendo potencial de guarda, aunque el vino es perfecto para beber ahora.

2007

La primavera de la temporada 2007 fue inusualmente húmeda y pudo haber tenido problemas, pero la vegetación creció rápidamente, alentado por fuertes lluvias al principio de la temporada, proveyendo resultados favorables para la vendimia. El verano fue libre de problemas. Temperaturas medias y condiciones que produjeron una gran añada para registrar. El crecimiento de la viña fue lento y regular, motivando la producción de compuestos fenólicos maduros en comparación a períodos de temperaturas altas, resultando niveles de azúcares mayores y dominantes. Una favorable variación de temperatura entre el día y la noche permitieron a las uvas mantener con suficientes niveles de acidez gracias a las noches frescas.

La vendimia duró aproximadamente 45 días. Todas las variedades presentaron gran tipicidad y expresión y una fruta con perfecta sanidad. La vendimia 2007 fue muy buena para Merlot, con aromas muy intensos y frutados gracias a las temperaturas moderadas del verano. El Malbec es impresionante, con gran calidad aromática, denso y taninos suaves y maduros. Una madurez muy favorable para el Cabernet Sauvignon, permitió a enriquecer la estructura esencial y notable a los blends CLA.

2006

Una añada deslumbrante!

Cada vendimia es una sorpresa, y la vendimia 2016 no es una excepción. Esta, fue marcada en particular por una brotación tardía de todas las variedades, comparado a años anteriores, debido a que presenciamos nevadas tardías en la última semana de Septiembre y primera semana de Octubre. La floración fue también tardía. Sin embargo, las temperaturas altas constantes en Enero, permitieron un rápido cambio de color en tan solo 10 días. La increíble diferencia de temperatura entre el día y la noche, que son únicas en nuestro viñedo de gran altura, jugaron un papel primordial en el envejecimiento de nuestros vinos.

Las altas temperaturas retornaron al viñedo en Marzo y Abril, resultando una cosecha más temprana, y más continua para todas las variedades, con diferencia de unos pocos días unas de otras. Los polifenoles y el balance de la acidez natural en los vinos, son excepcionales, produciendo colores muy profundos, una explosión de frutas en boca y un final muy largo.

2005

La temporada 2004/2005 fue una añada imposible de olvidar ya que estábamos construyendo la bodega CLA.

En el viñedo, también tuvimos cosas inolvidables. En primavera, recibimos heladas muy tardías que golpearon toda Mendoza, cambiando un poco nuestro pronóstico de producción. Esto, confirmó que nuestro viñedo es muy poco sensible a heladas gracias a su muy regular pendiente del 3%, que combinado a nuestra altitud y nuestra proximidad a Los Andes, nos permitió protegernos de este incidente climático.

La amplitud de temperaturas en Mendoza, es la más alta de las regiones productoras de vino. Esto es una clave diferencial de la enología en esta región, donde los vinos nacen con más expresividad varietal y alto poder de añejamiento.

Un largo verano sin lluvias, nos permitió obtener muy buena madurez de componentes polifenólicos para todas las variedades con ciclos de crecimiento más largo de lo habitual.

La vinificación 2005 fue también un triple placer... la calidad de la añada, la primera vendimia en nuestra nueva (o más precisamente aún en construcción) bodega y la primera vendimia de nuestro Enólogo desde ese entonces *Adrian Manchon*. Esta combinación dio lugar a una explosión de aromas muy intensos que comenzaron desde la maceración en frío, así como también una impresionante extracción de color revelando por completo el balance de nuestros vinos, y la explosión de aromas y cuerpo en boca.

Sin duda, la vendimia 2005 en CLA no es una que olvidaremos, además de permitirnos crear nuestro *Grand Malbec!!*

2004

La temporada 2003/2004 fue marcada por la presencia del característico viento, el Zonda. Este viento, baja desde Los Andes alcanzando a veces hasta los 110 Km/H. Es cálido y seco y somete a la vid a gran estrés, pudiendo producir corrimiento de los brotes.

Bajo circunstancias normales, este fenómeno ocurre dos o tres veces al año en Noviembre y Diciembre. Sin embargo, este año, el viento apareció más de una decena de veces, lo que obligó a realizar un gran trabajo en el viñedo para reparar las vides y ocasionó una cosecha menor, resultado del estrés en la etapa de floración. Por suerte, una cosecha menor no necesariamente significa una mala cosecha. Al contrario, la maduración fue más regular, las bayas eran más pequeñas y la producción más homogénea en cada vid. La cantidad de uvas por planta es muy importante para la homogeneidad de la madurez en las diferentes partes del viñedo, y resulta vital para la producción de grandes vinos.

La proporción de pulpa, piel y semillas a mosto fueron excelentes, con una explosión de sabores frutados apenas se colocó la uva en el tanque y los mejores aromas vistos en la corta historia de CLA y Clos de los Siete. El color era impresionante, superior a la media respecto a concentración de antocianos.

2004 fue la primer vendimia de nuestro vino insignia *Grand Vin*. Los vinos de esta añada de CLA, fueron hechos por *Marcelo Pelleretti a Bodega Monteviejo*. La extracción fue inmediata, signo de buena madurez, una maceración más corta, para mantener la frescura de aromas y fruta del vino y la sedosidad característica de los taninos de esta añada. Este es un rico, denso y seductor vino, que promete un potencial de envejecimiento largo, a pesar de provenir de vides jóvenes.

2003

La primavera de 2003 fue muy parecida al invierno, muy soleado, pero también muy frío y seco. Estas condiciones climáticas, reforzadas del viento seco «Zonda», que sopló varios días, redujeron el desarrollo del racimo y limitaron el número de bayas. Como resultado, dieron más concentración y riqueza en el fruto.

La primavera fresca, fue seguida de un verano muy cálido y seco, principalmente en la segunda mitad de Enero, donde las temperaturas máximas rondaron los 43°C. Estas condiciones, aceleraron la madurez de la uva y la enriquecieron favorablemente.

Otoño fue muy soleado, con temperaturas frescas y lluvias muy suaves ocasionalmente en Marzo. Estas fueron condiciones ideales para optimizar la madurez de taninos del hollejo y pepita.

La uva cosechada fue muy sana, concentrada y magníficamente madura. Se llevó a cabo entre el 7 de Marzo y el 16 de Abril de 2003, dependiendo de la variedad.

El mosto, altamente rico en azúcares, fue vinificado bajo condiciones normales en las instalaciones altamente modernas de *Bodega Monteviejo*, en ese entonces, la única bodega operando en *Clos de los Siete*. La fermentación maloláctica, comenzó rápidamente y terminó cuando los vinos fueron llevados a barricas para añejar.

CLA lanzó su primer vino con una producción de tan solo 6,000 botellas de su *Colección*. Desde ese entonces, este vino ha probado ser impresionante, para un vino realizado con vides que eran bebes de 3 o 4 años!