



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

Suelo: Arenoso y limoso con grandes cantidades de piedras.

Altitud: 1000 msnm.



2025

La primavera 2024 comenzó con condiciones normales, pero a partir de noviembre y hasta terminar la cosecha en abril 2025 tuvimos un promedio de temperaturas máximas inferiores a las históricas, también las temperaturas mínimas registradas superaron a las históricas, esto representa una amplitud térmica menor a la habitual en esta región.

Las precipitaciones estuvieron por debajo de lo acostumbrado.

Estas 2 situaciones provocaron una madurez anticipada. Y para cuidar la calidad y cantidad poli fenólica fuimos muy cuidadosos y prudentes en el deshoje, prestando especial atención a las concentraciones y el momento ideal de cosecha, que por cierto se adelantó 2 semanas de lo habitual.

Finalmente podemos decir que con trabajo y control hemos logrado una muy buena cosecha en calidad y cantidad.

2024

El invierno de 2023 fue muy húmedo y con abundante nieve, la Cordillera de los Andes estuvo cubierta de blanco durante toda la temporada lo que generó temperaturas un poco más frías que de costumbre y atrasó la brotación una semana. La primavera comenzó con granizo, esto provocó una pérdida del 20% en todos nuestros cuadros sin tela antigranizo y continuó complicado por unas alternancias de heladas, que generaron un 10% más de pérdida en todos los cuadros, viento zonda violento con temperaturas altas, esto perjudicó el crecimiento de las plantas por el estrés generado. Por primera vez tuvimos que ayudar a que las plantas salieran de su letargo con una fertilización foliar, lo que funcionó muy bien. Para concluir esta primavera catastrófica tuvimos lluvias fuertes durante la floración que produjeron mucho corrimiento, sobre todo en nuestros cuadros de Malbec. Por segundo año consecutivo nuestra producción se redujo al 50%. El verano seco y soleado permitió obtener uvas muy sanas y bien maduras. El clima de la cosecha 2024 fue templado y bueno y nos permitió cosechar con calma esperando la madurez óptima de cada varietal. En conclusión, logramos producir un 50% menos de vino, pero con gran concentración y equilibrio en especial del Malbec y Merlot.

2023

El clima frío al comienzo de la temporada atrasó unos días la fecha de brotación del viñedo. En los últimos días de octubre y los primeros del mes de noviembre avanzó aire muy frío que favoreció la formación de heladas tardías que afectaron al viñedo. Además, se alcanzaron nuevos récords de temperatura mínima para noviembre.

Posteriormente, un cambio abrupto en la circulación de la atmósfera permitió la llegada de aire muy caluroso desde el norte del país, registrándose temperaturas máximas y mínimas diarias récords para noviembre lo que afectó a las plantas y disminuyó aún más nuestro rendimiento.



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

Suelo: Arenoso y limoso con grandes cantidades de piedras.

Altitud: 1000 msnm.



Por otro lado, el fenómeno de La Niña, por tercer año consecutivo, fue el principal motivo para impedir la formación de lluvias. Con temperaturas elevadas y escasas precipitaciones se agravaron las condiciones de sequía. Fue el año más seco en más de 6 décadas. Las altas temperaturas del verano hicieron que las fechas de cosecha se adelantaran con respecto al año anterior y cosechamos más temprano que nunca a partir de la primera semana de marzo con rendimientos del 50% menos pero con una madurez, una complejidad y una concentración que nos promete una añada de poco volumen pero de excelente calidad.

2022

La temporada 2021-2022, estuvo cargada de sorpresas: heladas tardías, lluvias frecuentes en los meses de marzo y abril, amplitud térmica superior a los históricos de la zona. Todas estas inconstancias climáticas dieron marco a una cosecha cuya calidad sobresalió, aunque tuvimos una disminución en la cantidad por las heladas tardías. Respecto a los accidentes climáticos, el Valle de Uco presento daños inferiores a los de otras zonas de Mendoza, sin problemas de humedad, ni enfermedades criptogámicas. En la época de maduración se registraron temperaturas superiores al promedio, presentando condiciones extraordinarias para obtener mayor cantidad y buena calidad en las uvas.

2021

Un invierno seco y un frío intenso a la primavera con varios episodios de heladas de primavera generaron una brotación muy heterogénea. El buen tiempo se instala al final de la primavera y al principio del verano. El raleo de brotes se adapta en función de los brotes perdidos por las heladas y gracias al buen clima el cuaje es bueno y el viñedo logra acomodarse y equilibrarse lo que nos permitió esperar una vendimia de calidad y rendimientos casi normales. Muchas lluvias en Febrero y al principio de Marzo hincharon las uvas y terminaron de recuperar el rendimiento. El regreso del sol a partir de mediados de marzo nos hicieron postergar la cosecha, esperar que cada cuadro logre su madurez fenológica y proceder con tranquilidad para la vendimia que se terminó el 23 de Abril. Logramos al final un rendimiento normal con uvas sanas, de concentración media, maduras y balanceadas.

2020

El invierno cálido generó una brotación homogénea, con buena cantidad pero anticipada y unas heladas de primavera en octubre afectaron los brotes y produjeron una disminución en la producción. Los meses de Diciembre y Febrero fueron los de mayor precipitación pero la temporada 2019-2020 fue seca en general y cálida con promedios, máximas y mínimas superiores a los históricos sobre todo en los meses de Noviembre y Marzo.

Todo el verano fue muy cálido y la baja humedad relativa mantuvo el viñedo con muy buena sanidad, sin enfermedades criptogámicas lo que permitió una madurez fenológica óptima y de calidad. Esta madurez fue muy anticipada y se adelantó la vendimia de 2 semanas. La añada 2020, de poco rendimiento, se caracteriza por una calidad extraordinaria.



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

Suelo: Arenoso y limoso con grandes cantidades de piedras.

Altitud: 1000 msnm.



2019

El invierno 2018 otra vez fue bastante seco y con poca acumulación de nieve en la Cordillera de los Andes. La primavera absolutamente normal y la presencia de vientos durante la floración permitió un cuaje excelente y racimos perfectamente formados y muy sanos. El verano y Otoño que continuaron fueron normales igualmente en todo sentido salvo que no hubieron precipitaciones en Febrero lo que favoreció la síntesis y la concentración de azúcares. El mes de Marzo fue bastante frío, frenando los azúcares y potenciando la madurez fenólica. Por ello obtuvimos finalmente una muy buena madurez con algo menos de concentración y una acidez levemente más elevada. Esas condiciones fueron muy buenas para nuestros vinos en general, que mantienen su perfil habitual pero se muestran levemente más frescos.

2018

Esta temporada arranco con un invierno 2017 dentro de los parámetros climatológicos habituales (frío y seco). Luego tuvimos una primavera con temperaturas algo más elevadas que lo normal en las máximas y levemente más bajas en las mínimas, pero sin presentar daños por heladas en nuestra región. A nivel de precipitaciones, todo el ciclo se caracterizó por un nivel inferior a las medias habituales: fue un año seco, con un verano más cálido durante el día pero más fresco durante la noche. Esta amplitud térmica favoreció una óptima maduración fenólica y una extraordinaria acumulación de antocianos. Esta añada 2018 fue muy buena para todas nuestras variedades implantadas; nos permitió olvidar el fenómeno de cambio climático y disfrutar una vez más de una cosecha típica de Mendoza y de nuestra región en particular. Vinificamos grandísimos vinos y sin sobresaltos. Un año que quedará en la historia.

2017

Después de un invierno 2016 absolutamente normal en cuanto a temperaturas y precipitaciones, la primavera se presentó con temperaturas bajas durante la brotación y la floración, lo que afectó el rendimiento sobre todo de los Malbec. El verano 2017 transcurrió con normalidad; con lluvias escasas y muy buena amplitud térmica del orden de 20°C que generó, junto con la poca cantidad de uva, una acumulación de antocianos extraordinaria especialmente en los Malbec y una maduración fenólica óptima para todos los varietales. Estas condiciones dieron vinos excelentes, con menos cantidad de Malbec pero de características excepcionales: concentración, complejidad y potencial de guarda.

2016

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



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

Suelo: Arenoso y limoso con grandes cantidades de piedras.

Altitud: 1000 msnm.



Esperábamos un verano más húmedo, por ello realizamos nuestras tareas en verde con una intensidad mayor, haciendo deshojes más fuertes. Gracias a este trabajo, las intensas lluvias del mes de Enero (150 mm) nos encontraron preparados y pudimos madurar bien las uvas a los niveles acostumbrados, aunque con menores tenores de azúcares pero 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 más húmedo que lo normal, precipitaciones 80 mm, temperaturas medias muy buenas que rondaron los 20° C con la habitual amplitud térmica que ronda los 12 a 15° C por lo que 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 y muy homogénea brotación 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 presentó un Febrero con lluvias más 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 realizado. Así llegamos a una óptima madurez que se puede verificar en nuestros vinos. Buen contenido en antocianos, excelente equilibrio acidez-Ph, 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.



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

Suelo: Arenoso y limoso con grandes cantidades de piedras.

Altitud: 1000 msnm.



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 y 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 Cuvelier Los Andes.

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 la Syrah, produciendo uno de los vinos mas perfumados jamás producidos por ninguna variedad en Cuvelier Los Andes, 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.



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

Suelo: Arenoso y limoso con grandes cantidades de piedras.

Altitud: 1000 msnm.



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.



Climate: Continental with low precipitation (200 mm per year)

Soil: Sandy, silty and very rocky

Altitude: 1000 meters above sea level



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.



Climate: Continental with low precipitation (200 mm per year)

Soil: Sandy, silty and very rocky

Altitude: 1000 meters above sea level



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.



Climate: Continental with low precipitation (200 mm per year)

Soil: Sandy, silty and very rocky

Altitude: 1000 meters above sea level



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!