



Clima: Continental com baixa precipitação (200 mm por ano).

Solo: Arenoso e siltoso com grande quantidade de pedras.

Altitude: 1.000 metros acima do nível do mar.



2025

A primavera de 2024 começou com condições normais, mas a partir de novembro até o final da colheita em abril de 2025, tivemos uma média de temperaturas máximas inferiores às históricas, e as temperaturas mínimas registradas superaram as históricas, resultando em uma amplitude térmica menor que o usual nesta região.

As precipitações estiveram abaixo da média.

Esses dois fatores levaram a uma maturação antecipada. Para preservar a qualidade e a quantidade de compostos polifenólicos, fomos muito cuidadosos e prudentes no desfolhamento, prestando especial atenção às concentrações e ao momento ideal da colheita, que, aliás, foi antecipada em duas semanas em relação ao habitual.

Em conclusão, com trabalho e controle, conseguimos uma colheita de excelente qualidade e quantidade.

2024

O inverno de 2023 foi muito chuvoso e com muita neve. A Cordilheira dos Andes ficou coberta de neve durante toda a temporada, o que gerou temperaturas ligeiramente mais baixas do que o normal e atrasou a brotação em uma semana. A primavera começou com granizo, causando uma perda de 20% em todas as nossas parcelas sem proteção contra granizo. A situação continuou a se complicar com geadas alternadas, que geraram uma perda adicional de 10% em todas as parcelas. Ventos Zonda violentos com altas temperaturas prejudicaram o crescimento das plantas devido ao estresse gerado. Pela primeira vez, tivemos que ajudar as plantas a emergirem da dormência com fertilização foliar, que funcionou muito bem. Para concluir esta primavera catastrófica, tivemos fortes chuvas durante a floração, causando escoamento significativo, especialmente em nossas videiras Malbec. Pelo segundo ano consecutivo, nossa produção foi reduzida em 50%.

O verão seco e ensolarado produziu uvas muito saudáveis e maduras. O clima para a colheita de 2024 foi ameno e favorável, permitindo-nos colher com tranquilidade, aguardando a maturação ideal para cada variedade.

Em suma, conseguimos produzir 50% menos vinho, mas com grande concentração e equilíbrio, especialmente nas variedades Malbec e Merlot.

2023

O clima frio no início da safra atrasou a brotação do vinhedo em alguns dias. No final de outubro e início de novembro, o ar muito frio se instalou, favorecendo a formação de geadas tardias que afetaram o vinhedo. Além disso, novos recordes de temperatura mínima foram atingidos em novembro.

Posteriormente, uma mudança abrupta na circulação atmosférica permitiu a chegada de ar muito quente do norte do país, registrando temperaturas máximas e mínimas diárias recordes para novembro, o que afetou as plantas e reduziu ainda mais nossa produtividade.



Clima: Continental com baixa precipitação (200 mm por ano).

Solo: Arenoso e siltoso com grande quantidade de pedras.

Altitude: 1.000 metros acima do nível do mar.



Além disso, o fenômeno La Niña, pelo terceiro ano consecutivo, foi o principal motivo da interrupção das chuvas.

Com altas temperaturas e escassez de chuvas, as condições de seca se agravaram. Foi o ano mais seco em mais de seis décadas. As altas temperaturas do verão anteciparam as datas de colheita em relação ao ano anterior, e colhemos mais cedo do que nunca, começando na primeira semana de março, com produtividade 50% menor, mas com uma maturidade, complexidade e concentração que prometem uma safra de baixo volume, mas de excelente qualidade.

2022

A safra 2021-2022 foi cheia de surpresas: geadas tardias, chuvas frequentes em março e abril e amplitudes térmicas acima da média histórica na região. Todas essas inconstâncias climáticas proporcionaram o cenário para uma colheita de qualidade excepcional, embora tenhamos registrado uma queda na produtividade devido às geadas tardias. Em relação aos eventos climáticos, o Vale do Uco sofreu menos danos do que outras áreas de Mendoza, sem problemas de umidade ou doenças fúngicas. Temperaturas acima da média foram registradas durante a maturação, proporcionando condições excepcionais para uvas em maior quantidade e de boa qualidade.

2021

Um inverno seco e um frio intenso na primavera, juntamente com vários episódios de geadas na primavera, resultaram em uma brotação muito irregular. O bom tempo chegou no final da primavera e no início do verão. O desbaste dos brotos foi adaptado aos brotos perdidos pela geada e, graças ao bom tempo, a frutificação foi boa e o vinhedo conseguiu se ajustar e se equilibrar, permitindo-nos esperar uma colheita de qualidade com rendimentos quase normais. Fortes chuvas em fevereiro e início de março fizeram as uvas incharem e finalmente restauraram os rendimentos. O retorno da luz solar em meados de março nos levou a adiar a colheita, esperar que cada parcela atingisse a maturação fenólica e prosseguir com calma com a colheita, que terminou em 23 de abril. No final, alcançamos um rendimento normal com uvas saudáveis, de concentração média, maduras e equilibradas.

2020

O inverno quente proporcionou brotação uniforme, com brotação boa, porém precoce, e as geadas da primavera em outubro afetaram as gemas e levaram à redução da produção. Dezembro e fevereiro registraram as maiores precipitações, mas a safra 2019-2020 foi, em geral, seca e quente, com máximas e mínimas médias acima dos recordes históricos, especialmente em novembro e março. Todo o verão foi muito quente, e a baixa umidade relativa manteve o vinhedo em ótima saúde, livre de doenças fúngicas, permitindo uma maturação fenólica ideal e de alta qualidade.



Clima: Continental com baixa precipitação (200 mm por ano).

Solo: Arenoso e siltoso com grande quantidade de pedras.

Altitude: 1.000 metros acima do nível do mar.



Essa maturação foi muito precoce e a colheita ocorreu duas semanas antes. A safra de 2020, que teve baixa produtividade, é caracterizada por uma qualidade extraordinária.

2019

O inverno de 2018 foi novamente bastante seco, com pouca acumulação de neve na Cordilheira dos Andes. A primavera absolutamente normal e a presença de ventos durante a floração permitiram uma excelente frutificação e cachos perfeitamente formados e muito saudáveis. O verão e o outono seguintes foram igualmente normais em todos os aspectos, exceto pela falta de precipitação em fevereiro, que favoreceu a síntese e a concentração de açúcar. Março foi bastante frio, retardando a produção de açúcar e intensificando a maturação fenólica. Como resultado, finalmente alcançamos uma maturação muito boa, com uma concentração ligeiramente menor e uma acidez ligeiramente mais elevada. Estas condições foram muito boas para os nossos vinhos em geral, que mantiveram o seu perfil habitual, mas apresentaram-se ligeiramente mais frescos.

2018

Esta temporada começou com um inverno de 2017 dentro dos parâmetros climáticos habituais (frio e seco). Tivemos então uma primavera com temperaturas máximas ligeiramente superiores ao normal e temperaturas mínimas ligeiramente inferiores, mas sem danos causados por geadas na nossa região. Em termos de precipitação, todo o ciclo foi caracterizado por um nível abaixo das médias normais: foi um ano seco, com um verão mais quente durante o dia, mas mais fresco à noite. Esta amplitude térmica favoreceu uma maturação fenólica ótima e uma acumulação extraordinária de antocianinas. Esta colheita de 2018 foi muito boa para todas as nossas variedades plantadas; permitiu-nos esquecer o fenómeno das alterações climáticas e desfrutar mais uma vez de uma colheita típica de Mendoza e da nossa região em particular. Produzimos vinhos excelentes sem surpresas. Um ano que ficará para a história.

2017

Após um inverno de 2016 completamente normal em termos de temperaturas e precipitação, a primavera trouxe baixas temperaturas durante a brotação e a floração, o que afetou a produtividade, especialmente nos Malbecs. O verão de 2017 transcorreu normalmente, com pouca chuva e uma amplitude térmica muito boa, em torno de 20°C. Combinado com a baixa produtividade das uvas, isso gerou um acúmulo extraordinário de antocianinas, especialmente nos Malbecs, e uma maturação fenólica ideal para todas as variedades. Essas condições produziram vinhos excelentes, com menor quantidade de Malbec, mas com características excepcionais: concentração, complexidade e potencial de guarda.



Clima: Continental com baixa precipitação (200 mm por ano).

Solo: Arenoso e siltoso com grande quantidade de pedras.

Altitude: 1.000 metros acima do nível do mar.



2016

Uma primavera normal, embora com temperaturas mínimas mais baixas do que o normal, levou a uma brotação mais lenta, mas uniforme. Isso não causou problemas, pois nossos vinhedos, plantados em uma encosta íngreme, permitem que as massas de ar frio passem rapidamente sem atingir os frutos, e as baixas temperaturas evitaram danos aos novos brotos.

Esperávamos um verão mais chuvoso, por isso realizamos o trabalho de colheita em verde com maior intensidade, realizando a desfolha mais intensiva. Graças a esse trabalho, as fortes chuvas de janeiro (150 mm) nos encontraram bem preparados, e conseguimos amadurecer as uvas adequadamente, atingindo os níveis habituais, embora com níveis de açúcar mais baixos, mas com ótima sanidade.

Os vinhos obtidos este ano são muito atraentes, com acidez equilibrada, corpo médio com notas frutadas marcantes e muito bom potencial de guarda.

2015

A primavera de 2014 foi fria, com temperaturas médias em torno de 10°C e baixa umidade, com precipitação em torno de 20 mm. A brotação foi uniforme e a frutificação foi muito boa. O verão, dentro dos parâmetros normais, permitiu-nos fazer excelentes seleções de cachos. Fevereiro foi ligeiramente mais chuvoso do que o habitual, com 80 mm de precipitação, e temperaturas médias muito boas, em torno de 20°C, com a amplitude térmica habitual de 12 a 15°C. Por isso, desfolhamos a face oeste dos vinhedos com mais intensidade para melhorar a insolação e a ventilação. Chegamos à vindima com muito boa qualidade, acidez mais fresca e uma concentração muito boa de polifenóis, garantindo vinhos de bom volume e grande finesse.

2014

Este ciclo, que começou com uma primavera de temperaturas médias moderadas e precipitação normalmente baixa, na faixa de 20 a 30 mm, foi muito propício a uma brotação excelente e muito uniforme em todas as variedades. Floração muito boa e cachos saudáveis. Selecionamos rigorosamente para atingir a qualidade e a quantidade desejadas em nossos vinhos.

O verão teve chuvas mais intensas em fevereiro, na faixa de 100 mm. Prevendo isso, realizamos uma desfolha mais completa para melhorar a ventilação e a secagem dos frutos. Março foi fresco e relativamente seco, com temperaturas médias na faixa de 16 °C, amplitude térmica muito boa e baixa precipitação. Abril foi mais chuvoso, mas sem problemas sanitários devido ao excelente trabalho de desbaste e desfolha. Assim, alcançamos a maturação ideal, que pode ser observada em nossos vinhos. Bom teor de antocianinas, excelente equilíbrio acidez-pH, taninos redondos e doces, com muito bom potencial de envelhecimento para cada linha de produtos.



Clima: Continental com baixa precipitação (200 mm por ano).

Solo: Arenoso e siltoso com grande quantidade de pedras.

Altitude: 1.000 metros acima do nível do mar.

2012

Uma primavera relativamente fria na safra de 2012 garantiu uma boa brotação. Isso foi seguido por um excelente desenvolvimento no vinhedo e um crescimento muito promissor. Períodos muito ventosos em novembro, devido ao vento Zonda local, seguidos de chuva, afetaram a floração e a frutificação das variedades precoces, frustrando qualquer esperança de frutificação das variedades precoces.

Os meses de verão de dezembro, janeiro e fevereiro foram secos e frescos, mantendo o vinhedo com saúde excepcional. O monitoramento rigoroso da irrigação, combinado com o desbaste dos cachos entre a frutificação e o pintor, garantiu um crescimento equilibrado, essencial para o desenvolvimento dos frutos.

A maturação ocorreu em condições ensolaradas e temperaturas moderadas, promovendo uma boa concentração de aromas e polifenóis.

Essas condições persistiram do final de março ao final de abril, com dias e noites frescos, promovendo uma acidez bem equilibrada, altas concentrações de cor (antocianinas) e taninos macios e delicados.

Este clima foi muito favorável para Syrah, produzindo um dos vinhos mais aromáticos já produzidos de qualquer variedade na Cuvelier Los Andes, atingindo maturação ideal e exibindo grande volume e equilíbrio.

2011

O ciclo da vinha deste ano foi caracterizado por temperaturas mais baixas do que nos anos anteriores, refletidas na temperatura total diurna de outubro a abril, que atingiu 1.790 °C. A precipitação também foi muito mais limitada e o abastecimento de água disponível diminuiu predominantemente em fevereiro, um mês tradicionalmente mais chuvoso. Março e abril também foram mais secos e frios do que o normal, garantindo uma vinha saudável, que pôde amadurecer de forma lenta e uniforme. Essas condições, marcadas por temperaturas relativamente baixas e moderadas, favoreceram boa expressão aromática, acidez equilibrada e cor intensa.

2010

Esta safra foi caracterizada por uma primavera mais fria e seca do que a de 2009, com 11 mm de precipitação e uma temperatura de 17°C em outubro e novembro. Nessas condições, a brotação e o desenvolvimento foliar foram muito bons, seguidos por floração e frutificação uniformes. Dezembro e janeiro foram relativamente secos, com temperaturas moderadas que promoveram um pintor consistente e rápido e excelentes condições para o vinhedo. No início de fevereiro, as uvas desfrutaram de temperaturas mais baixas, com ampla amplitude térmica. A precipitação foi muito baixa, com apenas 59 mm entre fevereiro e março. As condições do vinhedo foram excelentes. Todas as variedades cultivadas no CLA, sem exceção, apresentaram maturação ideal até a vindima. A vindima durou de meados de março ao final de abril, com boas condições climáticas e temperaturas médias de 13°C, que intensificaram o acúmulo de compostos aromáticos e corantes nas cascas. Dada a elegância natural destes vinhos, optamos por um envelhecimento mais longo em barricas. Esta é, sem dúvida, uma excelente safra para o CLA.





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

Soil: Sandy, silty and very rocky

Altitude: 1000 meters above sea level



2009

A colheita foi caracterizada por uma primavera relativamente mais fria, porém visivelmente mais seca, com apenas 25 mm de chuva entre outubro e novembro. Essas condições garantiram uma brotação muito uniforme, com bom crescimento e floração. Dezembro e janeiro tiveram temperaturas muito semelhantes, porém mais úmidas. Rapidamente, no final de janeiro, houve uma mudança significativa na amplitude térmica, combinada com uma precipitação muito baixa, apenas 56 mm em três meses, favorecendo um bom crescimento dos cachos. O vinhedo estava em excelente estado de saúde, com uvas muito ricas em cor, com um teor fenólico muito adequado para a vinificação e excelente equilíbrio nas variedades cultivadas no CLA. Mais uma vez, ficamos surpresos e maravilhados com a qualidade, finesse e potência dos taninos, ainda mais surpreendentes no Malbec. Juntamente com o Petit Verdot, eles apresentaram um extraordinário potencial de guarda. O Merlot demonstrou verdadeiro potencial em termos de intensidade e finesse características desta variedade, amplamente preservadas pelas temperaturas moderadas do verão. Isso, somado à predominância do Malbec nos blends, contribui significativamente não apenas para sua estrutura, mas também para a intensidade da fruta e o caráter varietal da safra.

O Cabernet Sauvignon adiciona estrutura com taninos muito maduros, enquanto o Syrah, com seu caráter altamente individual e equilibrado, contribui para o enriquecimento desses blends. Dada a intensidade e a concentração dos vinhos, optamos por envelhecer mais lotes em barricas mais novas.

2008

Esta safra demonstra mais uma vez o caráter notável do nosso terroir Vista Flores, e do CLA em particular. A altitude elevada do vinhedo (mais de 1.000 metros) oferece uma atmosfera mais seca do que as planícies. Essa vantagem distinta, combinada com o rigoroso trabalho da vinha, o manejo cuidadoso da copa e solos bem drenados, resulta em uvas perfeitamente saudáveis e maduras.

Condições climáticas muito favoráveis, com início tardio na safra, contribuíram para a maturação de todas as variedades, que geralmente amadurecem mais tarde. O vinho, com grande intensidade de fruta, exibe um equilíbrio e elegância atraentes, revelando grande delicadeza no final. O caráter vegetal, combinado com a fruta e os taninos arredondados, é verdadeiramente surpreendente. Isso confere ao vinho um enorme potencial de guarda, embora seja perfeito para beber agora.

2007

A primavera de 2007 foi excepcionalmente chuvosa e poderia ter sido problemática, mas a vegetação cresceu rapidamente, incentivada pelas fortes chuvas no início da temporada, proporcionando resultados favoráveis para a colheita. O verão transcorreu sem problemas. As temperaturas e condições médias produziram uma safra excelente, digna de registro.



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

Soil: Sandy, silty and very rocky

Altitude: 1000 meters above sea level



O crescimento da videira foi lento e regular, estimulando a produção de compostos fenólicos maduros em comparação com períodos de altas temperaturas, resultando em níveis de açúcar mais elevados e predominantes. Uma variação favorável da temperatura entre o dia e a noite permitiu que as uvas mantivessem níveis de acidez suficientes graças às noites frescas. A colheita durou aproximadamente 45 dias. Todas as variedades apresentaram grande tipicidade e expressão, e frutas perfeitamente sadias. A colheita de 2007 foi muito boa para Merlot, com aromas muito intensos e frutados graças às temperaturas moderadas do verão. O Malbec é impressionante, com grande qualidade aromática, densidade e taninos macios e maduros. Uma maturação muito favorável para Cabernet Sauvignon permitiu que a estrutura essencial e notável dos blends CLA fosse enriquecida.

2006

Uma safra deslumbrante! Cada colheita é uma surpresa, e a de 2016 não foi exceção. Este ano, em particular, foi marcado pelo rebentamento tardio de todas as castas em comparação com os anos anteriores, devido à queda de neve tardia na última semana de setembro e na primeira semana de outubro. A floração também foi tardia. No entanto, as temperaturas consistentemente elevadas em janeiro permitiram uma rápida mudança de cor em apenas 10 dias. A incrível diferença de temperatura entre o dia e a noite, característica exclusiva do nosso vinhedo de alta altitude, desempenhou um papel fundamental no envelhecimento dos nossos vinhos. As altas temperaturas regressaram à vinha em março e abril, resultando numa vindima mais precoce e contínua para todas as castas, com poucos dias de intervalo. Os polifenóis e o equilíbrio da acidez natural dos vinhos são excepcionais, produzindo cores muito profundas, uma explosão de fruta no paladar e um final muito longo.

2005

A temporada 2004/2005 foi uma safra inesquecível, enquanto construíamos a vinícola CLA. No vinhedo, também vivenciamos experiências inesquecíveis. Na primavera, tivemos geadas muito tardias que atingiram toda Mendoza, alterando ligeiramente nossa previsão de produção. Isso confirmou que nosso vinhedo é muito insensível à geada, graças à sua inclinação bastante uniforme de 3%, o que, combinado com nossa altitude e proximidade com a Cordilheira dos Andes, nos permitiu nos proteger desse evento climático. A amplitude térmica em Mendoza é a mais alta de qualquer região vinícola. Esta é uma característica fundamental da vinificação nesta região, onde nascem vinhos com maior expressividade varietal e alto potencial de guarda. Um verão longo e sem chuvas nos permitiu obter uma maturação muito boa de compostos polifenólicos para todas as variedades, com ciclos de crescimento mais longos do que o normal. A vinificação de 2005 também foi um triplo deleite: a qualidade da safra, a primeira colheita em nossa nova (ou, mais precisamente, ainda em construção) vinícola e a primeira colheita do nosso enólogo desde então, Adrian Manchon. Essa combinação resultou em uma explosão de aromas muito intensos, iniciada com a maceração a frio, além de uma impressionante extração de cor que revelou plenamente o equilíbrio dos nossos vinhos, e uma explosão de aromas e corpo no paladar.



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

Soil: Sandy, silty and very rocky

Altitude: 1000 meters above sea level



2004

A safra 2003/2004 foi marcada pela presença do vento característico Zonda. Esse vento sopra dos Andes, às vezes atingindo velocidades de até 110 km/h. É quente e seco e submete a videira a grande estresse, podendo causar o deslizamento de gemas. Em circunstâncias normais, esse fenômeno ocorre duas ou três vezes por ano, em novembro e dezembro. No entanto, este ano, o vento apareceu mais de uma dúzia de vezes, exigindo um trabalho extenso no vinhedo para reparar as videiras e resultando em uma colheita menor, resultado do estresse durante a fase de floração. Felizmente, uma colheita menor não significa necessariamente uma colheita ruim. Pelo contrário, a maturação foi mais regular, os bagos menores e a produção mais uniforme em cada videira. O número de uvas por planta é muito importante para a maturação uniforme em diferentes partes do vinhedo e é vital para a produção de grandes vinhos. A proporção de polpa, casca e sementes em relação ao mosto foi excelente, com uma explosão de sabores frutados assim que as uvas foram colocadas no tanque e os melhores aromas já vistos na curta história do CLA e do Clos de los Siete. A cor era impressionante, acima da média para a concentração de antocianinas.

2003

A primavera de 2003 foi muito semelhante ao inverno: muito ensolarada, mas também muito fria e seca. Essas condições climáticas, reforçadas pelo vento seco "Zonda", que soprou por vários dias, reduziram o desenvolvimento dos cachos e limitaram o número de bagos. Como resultado, conferiram à fruta maior concentração e riqueza.

A primavera fresca foi seguida por um verão muito quente e seco, especialmente na segunda quinzena de janeiro, com temperaturas máximas em torno de 43°C. Essas condições aceleraram o amadurecimento das uvas e as enriqueceram favoravelmente. O outono foi muito ensolarado, com temperaturas amenas e chuvas leves ocasionais em março. Essas condições foram ideais para otimizar a maturação dos taninos da casca e das sementes. As uvas colhidas estavam muito saudáveis, concentradas e com uma maturação soberba. A colheita ocorreu entre 7 de março e 16 de abril de 2003, dependendo da variedade. O mosto, altamente açucarado, foi vinificado em condições normais nas modernas instalações da Bodega Monte Viejo, na época a única vinícola em funcionamento no Clos de los Siete. A fermentação malolática começou rapidamente e terminou quando os vinhos foram transferidos para barricas para envelhecimento. A CLA lançou seu primeiro vinho com uma produção de apenas 6.000 garrafas de sua Colección. Desde então, este vinho tem se mostrado impressionante, para um vinho feito com vinhas de 3 ou 4 anos!