



## Oporto Bin No. 27 Reserva Premium

### **Procedencia:**

**Valle del Duero**

Creado hace más de un siglo para el consumo exclusivo de la familia Fonseca, este Oporto fue puesto a la venta en 1972.

Elaborado a partir de vinos provenientes de las Quintas de Fonseca en la Cima Corgo, su calidad es constante año tras año.

El Bin 27 es una mezcla de vinos de reserva seleccionados por su extraordinaria frutalidad y su intenso color. Después de elaborar la mezcla de vinos, este oporto se criará durante 4 años en barricas de roble.

En la copa se reúnen estructura y un cuerpo amplio, rico y aterciopelado con aromas succulentos de cerezas y casis.

En boca su final es largo y se prolonga con notas intensas de frutas.

La mejor manera de combinar este exquisito oporto es degustándolo con postres elaborados con chocolate negro, con frutas rojas frescas o quesos de sabores intensos.

# Clos de los Siete

«Esta cosecha viene marcada por una primavera más fresca y seca que la del 2009 (pluviometría de 11 mm y temperaturas medias de 17,2 °C en octubre y noviembre). Estas condiciones propician un desarrollo de la uva muy satisfactorio, desde los primeros brotes hasta la floración y el granazón, ambos muy homogéneos.

Diciembre y enero se presentan relativamente secos, con temperaturas que favorecen, además de un perfecto estado sanitario, un envero uniforme y rápido.

A partir del mes de febrero, el desarrollo de la uva se beneficia de temperaturas más frescas y hermosas oscilaciones térmicas entre la noche y el día. Las precipitaciones son bajas (59 mm en febrero y marzo). El estado sanitario es excelente. Todas las variedades de Clos de Los Siete se benefician de condiciones de maduración óptimas: desde mediados de marzo hasta finales de abril, las uvas se regocijan en una agradable meteorología con temperaturas frescas (13,3°C) que amplifican los aromas y el color de sus hollejos.

Haciendo honor a la elegancia natural del vino, elegimos una crianza en barricas para el 70% de los lotes.

2010, año excelente de Clos de Los Siete.»

## *Clos de Los Siete 2010*

Distribuí par DOURTHE – 35 route de Bordeaux – Parempuyre – CS80004 - 33295 BLANQUEFORT Cedex - FRANCE -  
www.dourthe.com

**Notas de cata:** De hermosa capa roja, densa, profunda, con un acabado violáceo. Nariz inconfundible Malbec, marcada por la fruta madura y las especias. El ataque en boca es suave, el cuerpo bien formado, denso con gran redondez y un bonito equilibrio con frescura. Final largo, sedoso y aromático. (Enero 2013).

**Lugar :** Vista Flores, departamento de Tunuyán. 120 km al sur de Mendoza.

**Clima :** Continental con escasa pluviometría.(200 mm de agua al año).

**Suelos :** Areno-arcillosos con importante presencia de cantos rodados.

**Altura :** 1100 m.

**Superficie :** 430 ha plantadas en las 850 ha del Campo.

**Superficie de parcelas :** De 1 a 3 ha.

**Densidad :** 5500 pies/ha.

**Poda del viñedo :** Espaldera vertical, deshoje, vendimia en verde.

**Riego :** Por goteo regulado por informática.

**Vendimia :** Manual, en cajas de 15 kg.

**Rendimiento :** 34 hl/ha.

**Selección :** Doble selección manual (antes y después del despalillado). Sin prensado.

**Transporte :** Sólo por gravedad. Sin bombeo.

**Maceración :** Pre-maceración en frío con utilización de nieve carbónica.

**Remontado :** 1,5 veces el volumen por día, cada 4 horas, con 3 bazuqueos.

**Crianza :** 11 meses : 70% en barricas (100% roble francés, 1/3 en barricas nuevas, 1/3 madera de 1 año, 1/3 madera de 2 años) 30% en cuba

**Blending :** 53% Malbec, 17 % Merlot, 18 % Cabernet-Sauvignon, 11 % Syrah, 1% Petit Verdot

**No clarificado, no filtrado.**