Los Clop
Blend of Terroirs

Notas Técnicas

Cosecha:
Blend: 50 % Malbec, 29 % Cabernet Sauvignon, 21 % Cabernet Franc

Origen:
Malbec: Agua Amarga,Tunuyán.
Cabernet Sauvignon: Paraje Altamira, San Carlos
Cabernet Franc: Paraje de Altamira, San Carlos

Edad del Viñedo:
Malbec: cultivado en 2000.
Cabernet Sauvignon: cultivado en 2003.
Cabernet Franc: cultivado en 1998

Altura del Viñedo:
Malbec: 1050 msnm
Cabernet Sauvignon: 1100 msnm
Cabernet Franc: 1100 msnm

Tipo de Suelo:
Malbec: Franco arenoso con subsuelo de canto rodado.
Cabernet Sauvignon: Franco arenoso con zonas pedregosas.
Cabernet Franc: Franco arenoso con zonas pedregosas.

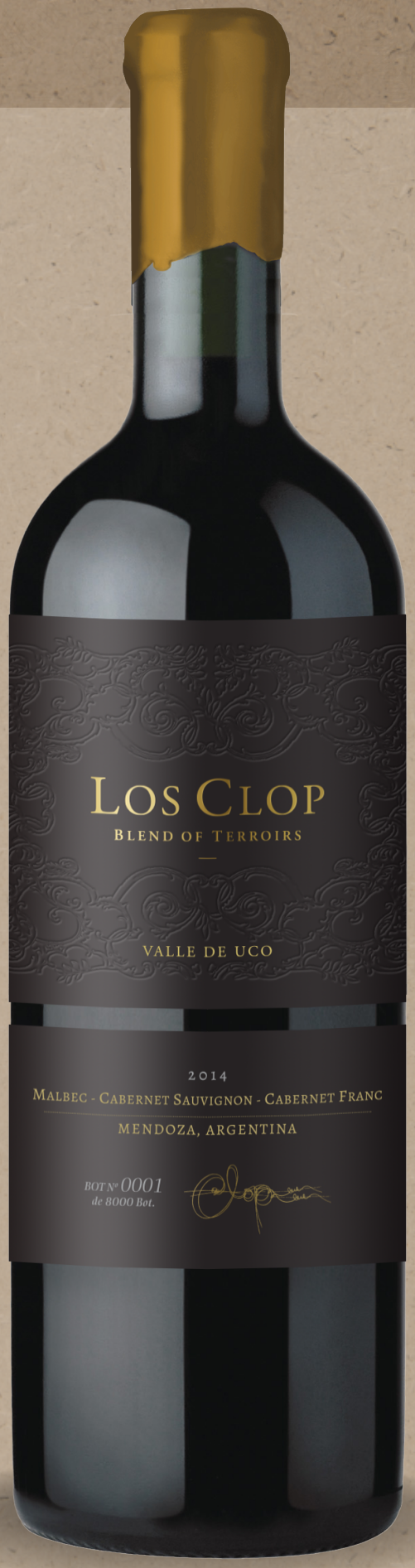
Clima:
Malbec, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc: Promedio precipitaciones 180 mm, 310 días sol/año

Conducción:
Malbec: Espaldero alto
Cabernet Sauvignon: Espaldero alto
Cabernet Franc: Espaldero alto

Irrigación:
Malbec: Riego por goteo
Cabernet Sauvignon: Riego por goteo
Cabernet Franc: Riego por goteo

Fecha de Cosecha:
Malbec: 2ª quincena de abril
Cabernet Sauvignon: 2 ª quincena de abril
Cabernet Franc: 2ª quincena de abril

Rendimiento:
Malbec: 70qq/hectárea
Cabernet Sauvignon: 60qq/ha
Cabernet Franc: 80qq/ha



Ruta Provincial 50 y Cervantes, Maipú, Mendoza, Argentina | Tel: +54 (261) 4921615 clopwines clopwines | clopwines.com | info@clopwines.com

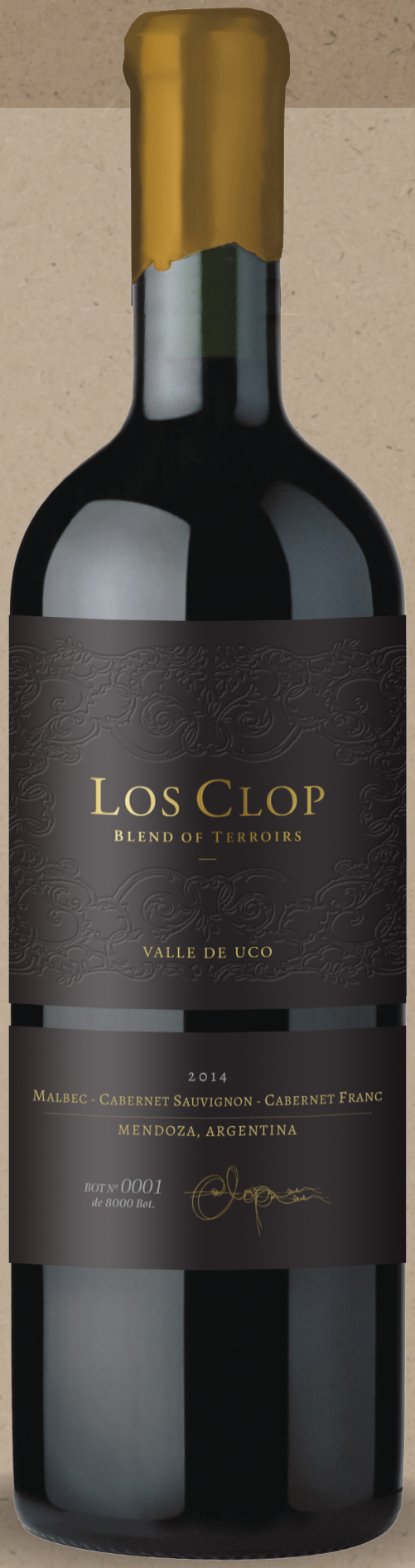
Los Clop
Blend of Terroirs

Vinificación:
Cosecha manual en cajas de 18 kg. Selección de racimos y granos. Fermentación alcohólica con levaduras indígenas en piletas de cemento recubiertas con epoxi, durante 20 días a 26/28 ºC, dependiendo de la variedad. Maceración prolongada post fermentación durante 15 días. Fermentación Malolactica en barricas: 100% espontánea para aumentar complejidad en nariz y untuosidad en boca. Crianza: se maduran por separado (Malbec, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc) durante 18 meses en barricas de roble francés de primer uso.Battonage 4 veces por mes para aumentar el volumen de boca. Luego se procede a realizar el blend, buscando el equilibrio entre las tres variedades. Se lo deja estacionar en tanque durante aproximadamente dos meses y luego se fracciona. Antes de salir al mercado se lo deja en botella durante 8 meses para terminar de amalgamar a las tres variedades.

Notas de Degustación:
Presenta un color rojo rubí con tonos violáceos y negros profundos.Su nariz es intensa y compleja, aparecen aromas a frutos rojos y maduros, notas de especias, pimienta negra y eucaliptus, acompañados con notas a humo, chocolate y tabaco.Enboca es un vino de entrada agradable, taninos maduros y dulces, de gran volumen y estructura, equilibrado y potente a la vez.En este blend se ven potenciadas las cualidades del Malbec, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc, respetando nuestro estilo y con una gran personalidad que lo distingue.

Maridaje:
Carnes asadas, Carnes a la parilla, Cordero patagónico, Pastas con salsas rojas

Temperatura de servicio: 16-18 ºC
Potencial de guarda: 10 años
Producción anual:8.000 botellas
Alcohol 14,5 ºGL



Ruta Provincial 50 y Cervantes, Maipú, Mendoza, Argentina | Tel: +54 (261) 4921615 clopwines clopwines | clopwines.com | info@clopwines.com

Los Clop
Blend of Terroirs

Fact sheet

Vintage:
Varietal composition: 50 % Malbec, 29 % Cabernet Sauvignon, 21 % Cabernet Franc

Appellation:
Malbec: Agua Amarga, Tunuyán.
Cabernet Sauvignon: Paraje de Altamira, San Carlos
Cabernet Franc: Paraje de Altamira, San Carlos

Vineyard:
Year planted:
Malbec: 2000
Cabernet Sauvignon: 2003
Cabernet Franc: 1998

Altitude:
Malbec: 1050 masl
Cabernet Sauvignon: 1100 masl
Cabernet Franc: 1100 masl

Soil:
Malbec: Sandy loam with stony undersoil
Cabernet Sauvignon: Sandy loam, stony in some places
Cabernet Franc: Sandy loam, stony in some places

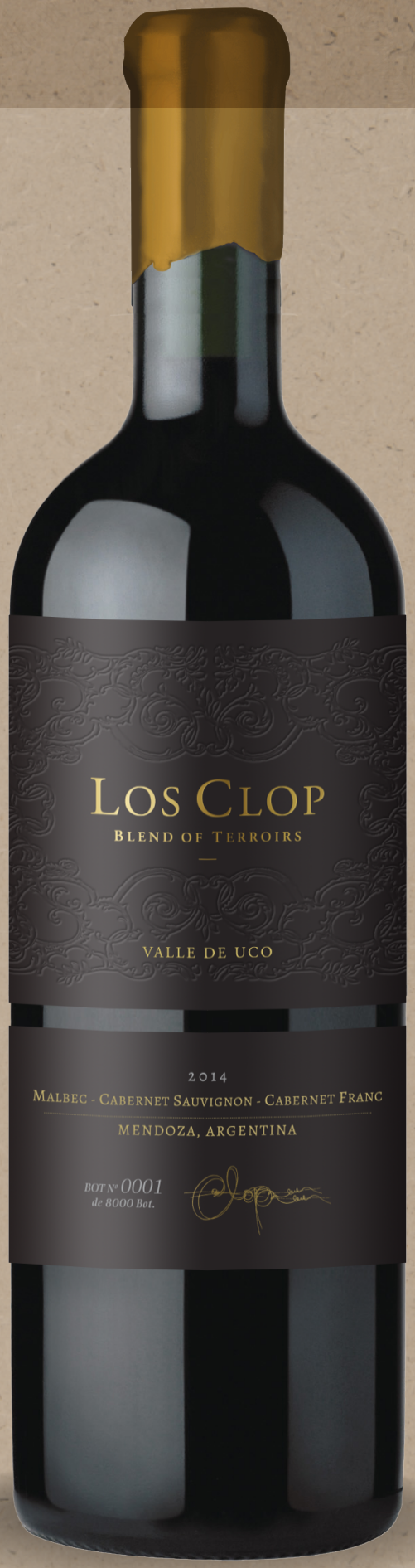
Climate:
Malbec, Cabernet Sauvignon,and Cabernet Franc: Annual average rainfall of 180 millimeters, 310 annual days of sunshine

Trellising:
Malbec: High Vertical Shoot Position (VSP)
Cabernet Sauvignon: High Vertical Shoot Position (VSP)
Cabernet Franc: High Vertical Shoot Position (VSP)

Irrigation:
Malbec: Dripirrigation
Cabernet Sauvignon: Dripirrigation
Cabernet Franc: Dripirrigation

Harvest Date:
Malbec, Cabernet Sauvignon,and Cabernet Franc:
Second fortnight of April

Yield:
Malbec: 7,000kg per hectare
Cabernet Sauvignon: 6,000kg per hectare
Cabernet Franc: 8,000kg per hectare.



Ruta Provincial 50 y Cervantes, Maipú, Mendoza, Argentina | Tel: +54 (261) 4921615 clopwines clopwines | clopwines.com | info@clopwines.com

Los Clop
Blend of Terroirs

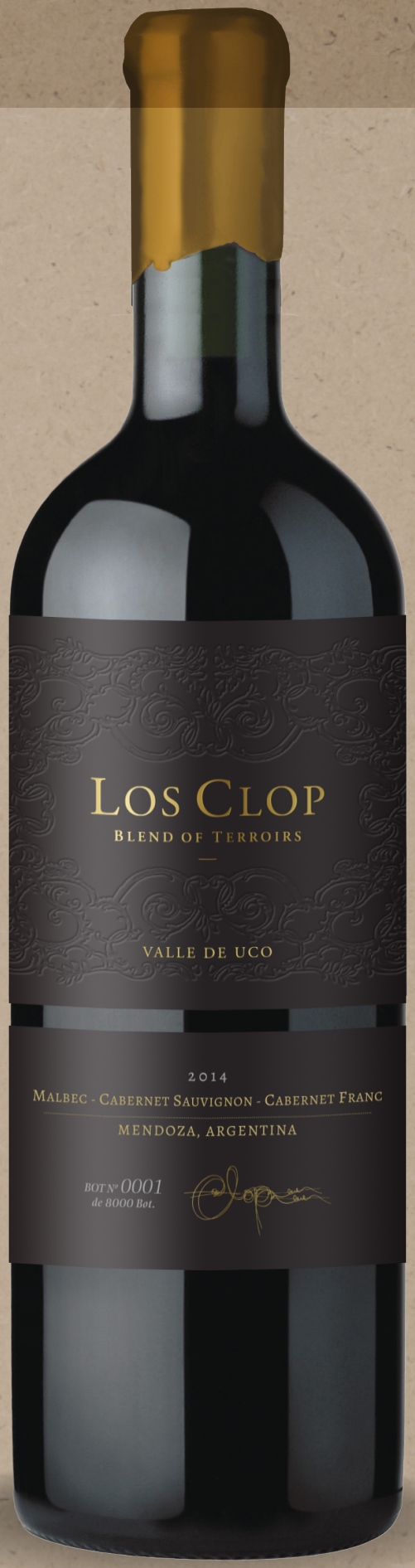
Vinification:
Hand-picked in 18kg bins. Clusters and berries are selected. Alcoholic fermentation with indigenous yeasts in epoxy-lined cement vats for 20 days between 26° and 28°C,depending on the varietal.Post-fermentation maceration (nearly extended) during 15 days.Malolactic fermentation in barrels: 100% spontaneous to increase complexity on the nose and unctuousnessin the mouth. Aging: the three varietals (Malbec, Cabernet Sauvignon, and Cabernet Franc) are aged separately during 18 months in first-use-French-oak barrels. They are stirred by hand (battonage) four times a month to boost structure in the mouth. After this, the wines are blended, searching for balance. The blend rests in the tank for two months and later on it is bottled. Before coming onto the market, it is bottle aged for eight months so that the three varieties merge perfectly.

Tasting Notes:
Deep red ruby color with purple and blackhues.Intense and complex nose where notes of red, ripe fruit, spice, black pepper, and eucalyptus leaves blend with notes of smoke, chocolate and tobacco. In the mouth, it is pleasantwith ripe and sweet tannins. It delivers great structure;it is balanced and powerful at the same time. The attributes of each variety are heightened in this blend that showcases a distinctive personality.

Pairing:
Roasted meat
Grilled meat
Patagonia lamb
Rich tomato sauce

Serving Temperature:16-18 ºC
Aging Potential: 10 years
Annual Production: 8,000 bottles

Technical Data:
Alcohol: 14.5ºgl



Ruta Provincial 50 y Cervantes, Maipú, Mendoza, Argentina | Tel: +54 (261) 4921615 clopwines clopwines | clopwines.com | info@clopwines.com

Los Clop

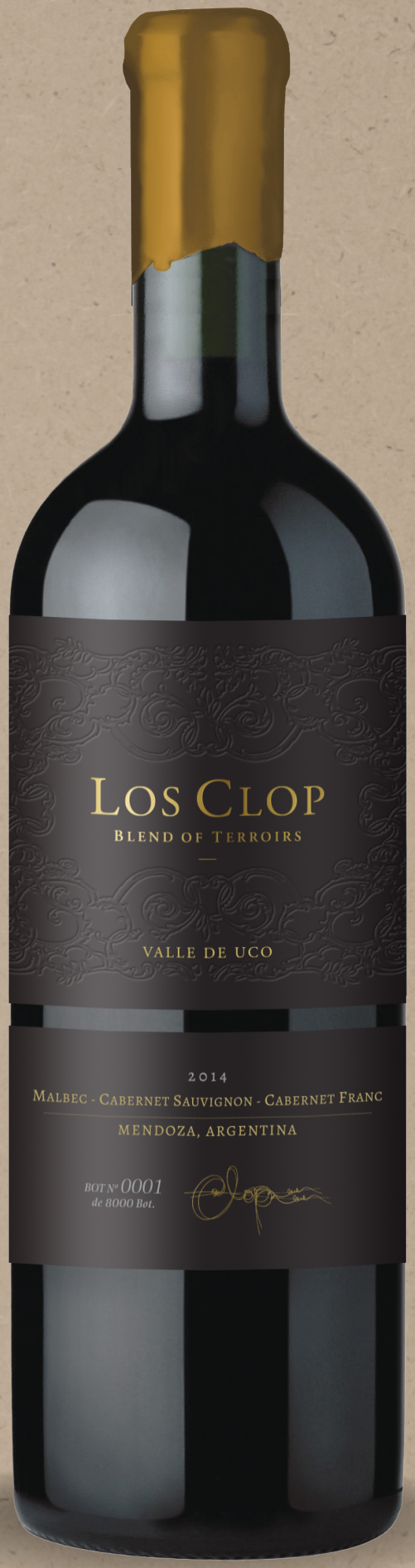
Blend of Terroirs

Cosecha 2015

Decanter: **90**
James Suckling: **90**

Cosecha 2016

James Suckling: **92**



CLOP
WINES

Ruta Provincial 50 y Cervantes, Maipú, Mendoza, Argentina | Tel: +54 (261) 4921615 clopwines clopwines | clopwines.com | info@clopwines.com