

# SEPTIMA

## Gran Reserva

BODEGA  
SEPTIMA  
MENDOZA • ARGENTINA

### BODEGA:

Su nombre se debe a ser la séptima bodega del Grupo RAVENTÓS-CODORNIU, ubicada en la Ruta Internacional Nro. 7 en Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina. Comunica sus vinos a través de acciones elegantes proponiendo negocios rentables y a largo plazo. Perfecto equilibrio entre la herencia histórica, la innovación y la excelencia enológica.

### DATOS TÉCNICOS:

#### VARIEDAD:

68% MALBEC  
19% CABERNET SAUVIGNON  
13% TANNAT

#### AÑO:

2019

#### REGIÓN:

##### LUJÁN DE CUYO Y VALLE DE UCO:

AGRELO 1.050 MSNM  
GUALTALLARY 1.310 MSNM  
ALTAMIRA 1.150 MSNM  
LOS CHACAYES 1.270 MSNM  
VISTALBA 1.050 MSNM

#### GRADO ALCHÓLICO:

15,1%

#### AZÚCARES RESIDUALES:

2,20 g/l

#### ACIDEZ TOTAL:

5,90 g/l

#### PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS:

- JAMESUCKLING.COM 2022  
ANADA 2019 | 92 Puntos
- TIM ATKIN 2022  
ANADA 2019 | 91 Puntos
- JAMESUCKLING.COM 2021  
ANADA 2018 | 92 Puntos



### NOTAS DE CATA

**Vista:** Vino de color rojo profundo e intenso.

**Nariz:** Aromas especiados, nuez moscada y pimienta. Encontramos aromas mentolados acompañados con ciruela y frutos rojos.

**Boca:** En boca percibimos un vino de gran amplitud donde encontramos nuevamente las notas especiadas provenientes del cabernet y del paso por barricas, los taninos son suaves y encontramos un buen equilibrio de acidez. El final es largo, donde persiste la complejidad que es otorgada por los 3 varietales usados y todos los detalles de crianza.

#### Temperatura de servicio



#### Maridaje ideal



Carnes asadas, quesos maduros y guisos muy condimentados.

#### Potencial de guarda



### VIÑEDOS Y VENDIMIA

La primavera comenzó cálida y posteriormente, durante el transcurso del verano se fueron reduciendo las temperaturas medias a valores inferiores a lo habitual, con presencia de algunas lluvias aisladas. Posteriormente, entre los meses de Febrero a Marzo, acompañando el transcurso de la cosecha, las condiciones climáticas fueron excelentes (días cálidos y noches frescas). Esta situación, acompañada con una ausencia total de precipitaciones, promovieron una gran expresión frutal, perfecta acidez natural y taninos redondos.

**AGRELO:** Una de las primeras Zonas Vitivinícolas del Mundo, donde se emplaza nuestra Finca Emblema a 1050 msnm. Los suelos, de origen aluvional, combinan arena y limo con algo de presencia de piedra en profundidad que alcanzan profundidades de hasta 2 mts en algunos sectores de la viña. Estas características promueven la expresión de frutas negras y estructura en boca en las variedades Malbec y Cabernet Sauvignon. El lote de Tannat es trabajado intensamente con riegos restrictivos, raleos de brotes, racimos y hojas, para favorecer la exposición de la fruta al sol, que promueve el desarrollo de violetas y rosas al blend.

**GUALTALLARY:** Este lote de Malbec se emplaza a 1310 msnm, en el corazón de Gualtallary, con suelos de origen aluvional. La influencia de los pequeños arroyos y valles característicos de la zona le dan la heterogeneidad característica de las fincas de la zona. Los suelos en profundidad presentan gran cantidad de piedras recubiertas con "calcáreo" que caracteriza los vinos de esta zona, aportando estructura, concentración y mineralidad.

**ALTAMIRA.** Este lote de Malbec se ubica a 1150 msnm, plantado en un suelo franco-arcilloso, con piedras en profundidad y gran presencia de carbonatos de calcio sobre las mismas. La cercanía al pie de la cordillera favorece la exposición de la uva al sol e incide poderosamente en la amplitud térmica, logrando vinos de intensa estructura.

**LOS CHACAYES:** Este Malbec es cultivado en la zona más extrema del Valle de Uco, a 1270 msnm. Se caracteriza por sus hollejos gruesos, cárnicos, de gran potencial de extracción. Los suelos formados aluvionalmente en el Valle de Manantiales junto con las pendientes del Valle inciden positivamente en la calidad de estas uvas.

**VISTALBA:** Este lote de Malbec, emplazado a 1050 msnm, fue implantado en el año 1954 sobre la ribera del Río Mendoza. El suelo franco-arenoso, con piedras en todo el perfil y la cercanía de la pre-cordillera de Mendoza favorecen el drenaje del suelo y una gran amplitud térmica, promoviendo vinos de gran estructura e intensidad.

### WINEMAKING

Se cosecha en pequeños recipientes (cajas de 20 kg) haciendo selección de racimos en viña. En el 50% de los mostos se realiza maceración fría pre-fermentativa a 5°C durante 7-10 días y posteriormente la fermentación se conduce a 28°C mediante levaduras indígenas. Para el 50% restante se realizan más de 50 microvinificaciones: con racimo entero, co-fermentaciones de variedades, diferentes momentos de madurez, en diferentes tipos de madera, grano entero, levaduras seleccionadas, distintos rendimientos, temperaturas, etc. Todos los vinos se identifican por lotes y se mantienen por separado en barricas de roble francés o americano y cubas de roble francés. El paso por madera lleva 18 meses y luego de realizado el blend óptimo, se madura en botella durante 6-12 meses antes del lanzamiento al mercado.

Cada variedad se trabaja puntualmente en el viñedo y en su elaboración. Se trabaja en la selección de tonelería (tamaños y tipos de roble, cantidad de usos, viñedos, momentos de cosecha y zonas). Es un vino que crece en el tiempo y en la copa.

WINEMAKERS: PAULA BORGO - PALOMA BIGNONE  
ENG. AGRÓNOMO: ALEJANDRO LIVELLARA

1551 1872

RAVENTÓS CODORNIU  
BODEGAS Y VIÑEDOS

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

# SEPTIMA

## Gran Reserva

### WINERY:

Bodega Séptima, meaning "seventh," is Grupo Codorníu-Raventós's seventh winery. It is located along Route 7, in Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina. Our wines are promoted through elegant marketing actions, offering a profitable long-term business opportunity. The perfect balance of historical heritage, innovation and superb quality.

### TECHNICAL SPECIFICATIONS:

#### VARIETY:

68% MALBEC  
19% CABERNET SAUVIGNON  
13% TANNAT

#### VINTAGE:

2019

#### REGION:

##### LUJÁN DE CUYO & VALLE DE UCO:

AGRELO 1.050 MAMSL  
GUALTALLARY 1.310 MAMSL  
ALTAMIRA 1.150 MAMSL  
LOS CHACAYES 1.270 MAMSL  
VISTALBA 1.050 MAMSL

#### ALCOHOL CONTENT:

15,1%

#### RESIDUAL SUGARS:

2,20 g/l

#### TOTAL ACIDITY:

5,90 g/l

#### AWARDS AND SCORES:

- JAMES SUCKLING.COM 2022  
VINTAGE 2019 | 92 Points
- TIM ATKIN 2022  
VINTAGE 2019 | 91 Points
- JAMES SUCKLING.COM 2021  
VINTAGE 2018 | 92 Points



### TASTING NOTES

**Colour:** Bright, deep red wine.

**Nose:** Spicy aromas of nutmeg and pepper, combined with minty touches, plum and red berries.

**Palate:** On the palate, this is a very broad wine where we can find once more the spicy notes created by the Cabernet Sauvignon and the barrel ageing process. Its tannins are pleasant on the palate and its acidity levels are quite balanced. This wine has a long finish, characterized by the complexity afforded by the three grape varieties used and all the particulars of its ageing process.

#### Serving Temperature



15 to 17

#### Best served with



Roasted meat, mature cheese and rich stews.

#### Ageing Potential



### VINEYARDS AND GRAPE HARVEST

Spring was warm, and, during the summer, average temperatures dropped more than usual, and there was some patchy rain. Between February and March, during the harvest, weather conditions were excellent (warm days and cool nights). This situation, together with the total absence of rain, resulted in highly fruity wines, with great natural acidity and round tannins.

**AGRELO:** One of the first wine-producing regions in the world, where our Emblema vineyard is located at 1050 m.a.m.s.l. The alluvial soils are a combination of sand and silt with stones deep down, and they reach depths of up to 2 metres in some areas of the vineyard. These characteristics promote the expression of black fruits and structure on the palate in the Malbec and Cabernet Sauvignon varieties. The Tannat lot is worked intensely with restrictive irrigation and thinning of shoots, bunches and leaves to favour the exposure of the fruit to the sun, promoting the development of aromas of violets and roses.

**GUALTALLARY:** This lot of Malbec is located at 1310 m.a.m.s.l. in the heart of Gualtallary, which has alluvial soils. The small streams and valleys, which are characteristic of the area, result in the heterogeneity of the vineyards located there. Deep down in the soil there is a large number of stones covered with limestone, which characterises the wines of this area and provides structure, concentration and minerality.

**ALTAMIRA:** This lot of Malbec, located at 1150 m.a.m.s.l., is planted in a sandy loam soil, with stones deep down covered by calcium carbonate. The proximity to the foot of the Andes favours the exposure of the grape to the sun and strongly influences the temperature range, making it possible to obtain wines of intense structure.

**LOS CHACAYES:** This Malbec is grown in the most extreme area of Valle de Uco, at 1270 m.a.m.s.l. It stands out for its thick, fleshy skins, with great extraction potential. The alluvial soils of Valle de Manantiales and the slopes of the valley improve the quality of the grapes.

**VISTALBA:** This lot of Malbec, located at 1050 m.a.m.s.l., was planted in 1954, on the banks of Mendoza River. The sandy loam soil, with stones in all its profile, together with the proximity to the Andean foothills in Mendoza favour soil drainage and a wide temperature range, making it possible to obtain wines of great structure and intensity.

### WINEMAKING

The grapes are harvested in small boxes (20 kg), after selecting the bunches in the vineyard. Half of the must undergoes pre-fermentation cold maceration at 5 °C for 7-10 days, and then fermentation is conducted at 28 °C with native yeasts. For the remaining 50%, more than 50 micro-vinifications are carried out: whole bunch, co-fermentation of varieties, varying ripening processes, different types of barrels, whole berries, selected yeasts, varying yields and temperatures, and so on. Wines are identified by lot and stored separately in French or American oak barrels and French oak tanks. Oak ageing takes 18 months and, once the optimal blend is ready, the wine continues to age in the bottle for 6-12 additional months prior to its release in the market.

Each variety is worked on individually in the vineyard and during the winemaking process. Different selections are made in terms of cooperages (sizes and types of oak, amount of uses of the oak, vineyards, harvest seasons and areas). This wine grows over time and in the glass.

WINEMAKERS: PAULA BORGO - PALOMA BIGNONE  
ENG. AGRÓNOMO: ALEJANDRO LIVELLARA

1551 1872

**RAVENTÓS CODORNIÚ**  
BODEGAS Y VIÑEDOS