

REPORTE DE COSECHA 2013

MENDOZA · ARGENTINA

La cosecha 2013 será, sin duda, una de las más importantes de la última década. Una marcha climática fresca, excelentes condiciones sanitarias y la escasez de eventos climáticos de riesgo, garantizó una vendimia de calidad excepcional.

Las uvas fueron recibidas en bodega, en piletas troncocónicas de hormigón (desarrolladas por nuestro departamento de Investigación & Desarrollo), fermentadas con levaduras indígenas, que permitió obtener vinos de gran frescura y elegancia que respetan los diferentes terroirs y la expresión del año.

Hay que destacar que la cosecha 2013 fue completa; con rendimientos entre 20% y un 25% superiores a la 2012.

MARCHA CLIMÁTICA

El de 2012 fue un invierno benéfico, sin temperaturas extremadamente bajas, pero con la suficiente ocurrencia de nevadas como para garantizar la buena dotación hídrica durante la primavera y el verano. La primavera transcurrió fresca y seca. Afortunadamente fue una temporada donde no hubo que lamentar problemas climáticos importantes. Solo se registraron heladas muy parciales, y no hubo eventos de viento zonda capaces de arriesgar el cuaje de los frutos. Ya en este momento se dejaba entrever la posibilidad de una cosecha normal.

El verano comenzó con temperaturas ligeramente más cálidas que la media en diciembre y continuó con un mes de enero donde se registraron bastantes precipitaciones, que en su momento generaron preocupación por la sanidad de las uvas blancas. Sin embargo el panorama cambió en febrero, que fue fresco y donde no se registraron lluvias, lo que nos permitió llegar a la perfecta madurez de los Chardonnay en excelentes condiciones sanitarias.

El final del verano y principio del otoño estuvo marcado por temperaturas más frescas, sobre todo durante las noches. La gran amplitud térmica permitió ir ganando concentración en los racimos, mientras maduraban lentamente. Las temperaturas más bajas durante marzo generaron un ligero retraso en la maduración, sobre todo en el Valle de Uco. Las noches de la segunda mitad de abril fueron muy frías, con temperaturas cercanas a cero en varias oportunidades. Esto permitió que las plantas llegaran al fin de la cosecha con su follaje intacto y los racimos con excepcional acidez, color y concentración; lo que brinda además un perfil aromático muy fresco.

En conclusión, fue una temporada marcada por las temperaturas más bajas en relación a su precedente, lo que significó un retraso en la maduración en algunas variedades y zonas, pero que se tradujo en vinos con niveles de alcohol menos elevados, muy buena acidez natural y perfiles aromáticos más frescos.

MANEJO DE LOS VIÑEDOS

Los grandes vinos comienzan a gestarse desde el invierno en el viñedo. Por ello, durante la poda dejamos un número de yemas que nos permitió alcanzar plantas equilibradas, canopias completas y bien desarrolladas. El manejo del agua de riego se basó en los diferentes tipos de suelos y momentos de ciclo vegetativo para asegurar el buen desarrollo de los brotes, adecuada formación de racimos y acompañamiento de una correcta madurez fenólica. La poda en verde temprana mejoró el microclima en la zona de los racimos, permitiendo la llegada de más luz y aireación para llegar a una madurez homogénea y sana.

LA COSECHA FINCA POR FINCA

FINCA LA RIBERA, VISTA FLORES, VALLE DE UCO

Este viñedo se alza sobre un terroir muy particular, en la primera terraza del río Tunuyán. Las características de su suelo, rico en piedras y arenas, le confieren una gran precocidad en la maduración, y un gran potencial de concentración en los racimos. La cosecha se inició el 19 de febrero con las uvas blancas, Chardonnay y Viognier. El Malbec comenzó a cosecharse el 11 de marzo, mostrando una gran anticipación en comparación a otras zonas de Vista Flores. Ancellotta, Syrah, Tempranillo, Cabernet Franc y Petit Verdot completaron la marcha de la cosecha, que finalizó el 02 de abril. Ésta es una finca que año a año nos sorprende por la calidad de sus vinos.

FINCA VISTA FLORES, VISTA FLORES, VALLE DE UCO

En este viñedo se inauguró la temporada en el Valle de Uco, con la cosecha del Chardonnay desde el 13 de febrero. Luego se interrumpiría hasta el 03 de abril, momento en que se comenzaron a cortar los primeros racimos de Malbec, considerablemente más retrasados con respecto a otras zonas como La Consulta o Altamira. Mención especial merece el Syrah de este viñedo, que conformará nuestro Serie A Syrah, cosechado el 11 de abril, momento en que alcanzó la madurez perfecta. La cosecha terminaría el 29 de abril, con los racimos de Cabernet Sauvignon.

FINCA PIEDRA INFINITA, ALTAMIRA, VALLE DE UCO / FINCA LOS MEMBRILLOS, LA CONSULTA, VALLE DE UCO

La cosecha comenzó el 18 de marzo, con los primeros Malbec en los suelos más pedregosos. Antes del fin de marzo se cosechó la Ancellotta, junto con los lotes de Malbec de nivel Zeta y Aluvional, definiendo el momento de cosecha por tipo de suelo, para evitar la sobre madurez y mantener la frescura y elegancia. La cosecha del Malbec se extendió hasta el 10 de abril, dándole paso a los Cabernet y Bonarda, para finalizar el 29 de abril con los últimos racimos.

FINCA SANTA ROSA, MENDOZA

Las temperaturas más bajas hacia el final del verano y principio del otoño, sin eventos climáticos a destacar, favorecieron una lenta maduración de la uva, permitieron tener una cosecha completa y de gran calidad. A mediados de Marzo comenzamos la cosecha de los Tempranillos plantados en el 1974 (niveles Q y Zeta), los cuales gracias a su equilibrio natural y completa adaptación a ese terroir mostraron una madurez fenólica y tánica excepcional. Por último esperamos el momento exacto para cosechar los mejores cuarteles de Bonarda Emma. El resultado fue óptimo, confirmando que Santa Rosa, permite obtener vinos de gran concentración, jugosidad y tipicidad.

Sebastián Zuccardi
Agronomist - Winemaker