

Reporte de cosecha 2014

VALLE DE UCO, MENDOZA, ARGENTINA

MARCHA CLIMÁTICA

El invierno de 2013 comenzó con intensas nevadas en la Cordillera. Durante los meses de junio y julio se registraron abundantes precipitaciones níveas, que permitieron alcanzar reservas de agua superiores a años anteriores.

Sin duda los eventos climáticos que más recordaremos de esta temporada fueron las heladas tardías de la primavera. Desde el 14 de septiembre y hasta fines de ese mes, se registraron entre 6 y 8 heladas, dependiendo de las zonas. Algunas de ellas, de gran intensidad, alcanzando temperaturas de hasta -7° C, las que produjeron importantes disminuciones en la cosecha: los Chardonnay y Viognier mostraron disminuciones entre un 30 y 50% respecto a la cosecha anterior, según las zonas y los Malbec, mostraron un rendimiento aproximadamente de un 20% menos que en la cosecha pasada, dependiendo de las zonas.

El mes de octubre llegó con temperaturas frescas. Estas temperaturas se mantuvieron toda la primavera, causando un ligero retraso en los ciclos de cultivo, que en algunas variedades terminarían condicionando también la fecha de cosecha.

La llegada del verano también se hizo notar. Durante la segunda quincena de diciembre y la primera de enero, se registraron temperaturas muy superiores a la media.

El mes de febrero traería consigo una disminución brusca de las temperaturas y el comienzo de una serie de abundantes lluvias.

Todos estos eventos climáticos fueron imprimiendo una huella particular en las uvas que esperaban ser cosechadas en cada zona.

Riego y momento de cosecha fueron herramientas fundamentales para optimizar la calidad. La experiencia del departamento de Investigación y Desarrollo fue clave para manejar el riego y los momentos de cosechas.

Una vez llegado el mes de marzo, finalizaron las lluvias, y la cosecha se llevó a cabo en el marco de días muy frescos, de elevada amplitud térmica, lo que permitió obtener vendimias de muy alta calidad. En las zonas más altas del Valle de Uco, la cosecha se retrasó hasta 10 días respecto a la anterior.

LA COSECHA FINCA POR FINCA

◆ Finca Piedra Infinita - Altamira

La cosecha de este viñedo comenzó el 4 de marzo, con la variedad Tempranillo. Desde el inicio de la segunda quincena de marzo, comenzaron a cosecharse los Malbec, con un gran trabajo de separación de cosecha por tipos de suelo. Los suelos supercalcáreos, abundantes en depósitos de piedra y mineral, se cosecharon primero, y los suelos arcillosos calcáreos y limosos calcáreos fueron los últimos, ya que necesitaron más tiempo para completar la madurez. La diferencia de fecha de cosecha entre tipos de suelos alcanzó los 14 días en algunas parcelas.

La cosecha de esta finca finalizó el 17 de abril, con la variedad Bonarda.

ZUCCARDI

• ARGENTINA •

Reporte de cosecha 2014

VALLE DE UCO, MENDOZA, ARGENTINA

◆ Finca Canal Uco - Altamira

Este viñedo comenzó a cosecharse el 27 de marzo. También en él se realizaron los trabajos de separación por tipo de suelos, siendo los Malbecs supercalcáreos los primeros en ser cosechados. Los primeros días de abril cosechamos las variedades Ancellotta y Caladoc, y el 17 de abril comenzó la cosecha del Cabernet Sauvignon. El último racimo de este viñedo se cortó el 26 de abril.

◆ Finca Los Membrillos - La Consulta

En este viñedo cosechamos Cabernet Sauvignon entre los días 23 y 25 de abril, esperando a la óptima maduración. La cosecha se realizó por tipos de suelo y también se realizaron cosechas específicas de acuerdo al vigor y equilibrio de las plantas.

◆ Finca Vista Flores

En este viñedo comenzó la cosecha el 17 de febrero, con la variedad Chardonnay. Entre finales de febrero y principios de marzo se cosecharon Syrah y Ancellotta, y la cosecha del Malbec comenzó el día 9 de abril. Esta zona, de suelos más profundos, tuvo una maduración especialmente lenta respecto a otras temporadas, razón por la cual la cosecha del Malbec finalizó el día 29 de abril y con ella cerramos toda la cosecha del Valle de Uco.

◆ Finca La Ribera - Vista Flores

La cosecha 2014 de este viñedo comenzó el 20 de febrero, con las variedades Viognier y Chardonnay. La riqueza de tipos de suelo de este terroir de río, donde abundan los suelos pedregosos, nos permitió cosechar variedades como Ancellotta, Tempranillo y Syrah mucho más anticipadamente que en otras zonas. Los Malbec se cosecharon entre el 25 de marzo y el 22 de abril, y la cosecha finalizó con Cabernet Franc el día 28 de abril.

LOS VINOS

Gracias a las bajas temperaturas y la elevada amplitud térmica que se presentaron a partir de Marzo los vinos tienen una alta acidez y equilibrada estructura con una perfecta concentración en boca. El perfil aromático en todas las variedades es muy fresco con un gran abanico de descriptores, lo que permite descubrir de manera excelente las características de cada región y cada terroir. Los Malbec se destacan por perfiles de hierbas y flores, fruta roja; poca presencia de fruta negra y nada de sobre madurez.