

REPORTE DE COSECHA 2017

UNA GRAN VENDIMIA

La cosecha 2017 se caracterizó por mostrar una sanidad y calidad excepcional con una producción menor a los valores medios.

La marcha climática de la vendimia 2017 constituyó **el regreso de Mendoza a su condición “habitual”**. La presencia del fenómeno “El Niño” comenzó a perder fuerza a partir del inicio del invierno 2016. Las nevadas en la Cordillera alcanzaron un nivel normal lo que auguró una dotación suficiente de agua para los meses siguientes.

A medida que se acercó la primavera, comenzó a intuirse el **adelanto de hasta 20 días que finalmente sufrieron todos los ciclos fenológicos**: brotación, floración, cuaje, envero y, posterior cosecha.

Los rendimientos de los viñedos en esta cosecha fueron muy acotados. Según las estimaciones del INV, la cosecha 2017 ha sido un 10% mayor a la 2016 en términos de volumen cosechado, pero aún 20% por debajo de los rendimientos medios históricos de la provincia. Gran parte de este resultado puede rastrearse en las heladas tardías de esta primavera seca que se registraron entre el 20 de octubre y el 6 de noviembre. En contrapartida, las escasas precipitaciones y baja humedad atmosférica garantizaron un excelente estado sanitario de los viñedos.

La primavera dio paso a un verano cálido, con sucesivas “olas de calor” que aceleró la carga de azúcar de los racimos y adelantó el inicio de la cosecha.

A finales de febrero ya se comenzaron a vendimiar las primeras variedades tintas en el Valle de Uco, y durante el mes de marzo se concentró gran parte de la cosecha. A partir de marzo las temperaturas fueron más frescas y se incrementó la amplitud térmica. La cosecha finalizó la segunda semana de

abril, antes de una serie de lluvias que superarían los 100 milímetros marcando el fin del ciclo.



El gran desafío de esta vendimia fue determinar los momentos de cosecha para cada zona y variedad. Con la madurez avanzando velozmente, fue necesario un trabajo minucioso para mantener la frescura en la fruta y la acidez natural. El trabajo de separación de parcelas por “polígonos” o tipos de suelo ha sido una herramienta clave para interpretar los terroirs y su punto óptimo de maduración. Dicha técnica fue aplicada en las fincas Piedra Infinita (Paraje Altamira), Canal Uco (Paraje Altamira), Los Membrillos (La Consulta) y por primera vez, San Pablo; abriendo un espectro de cosecha de **más de 80 combinaciones distintas entre variedad, tipo de suelo y nivel de madurez.**

En todas las variedades se lograron vinos con muy buen equilibrio. Cada zona mostró expresiones diferentes, con una gran paleta aromática. Esta será una cosecha para recordar; vinos con gran potencial de guarda.

El Malbec logró desplegar toda su plasticidad y mostrar diferentes matices respondiendo a las fechas de cosecha; el Cabernet Sauvignon expresó una frescura que no se recordaba en las vendimias anteriores; los Tempranillos y Bonardas del Valle de Uco mostraron un delicado equilibrio de fruta, taninos y acidez.

REPORTE DE COSECHA 2017

LA COSECHA FINCA POR FINCA

› Finca Piedra Infinita Paraje Altamira

La cosecha de este viñedo comenzó el 10 de marzo, con lotes de Malbec de suelo “Supercalcáreo”. En tan sólo 8 días se cosecharon todos los tipos de suelo correspondientes a esta variedad. La cosecha finalizó el 23 de marzo, con selecciones de suelo profundo de la variedad Bonarda.

› Finca San Pablo

La cosecha comenzó el 21 de marzo con la variedad Chardonnay, luego seguiría el Verdejo y el Malbec, separado por tipos de suelo. En la segunda semana de la cosecha se vendimió la Bonarda y se finalizó con el Cabernet Franc el 6 de abril. Todas las variedades alcanzaron una madurez óptima y una tenaz acidez natural.

› Finca Canal Uco Paraje Altamira

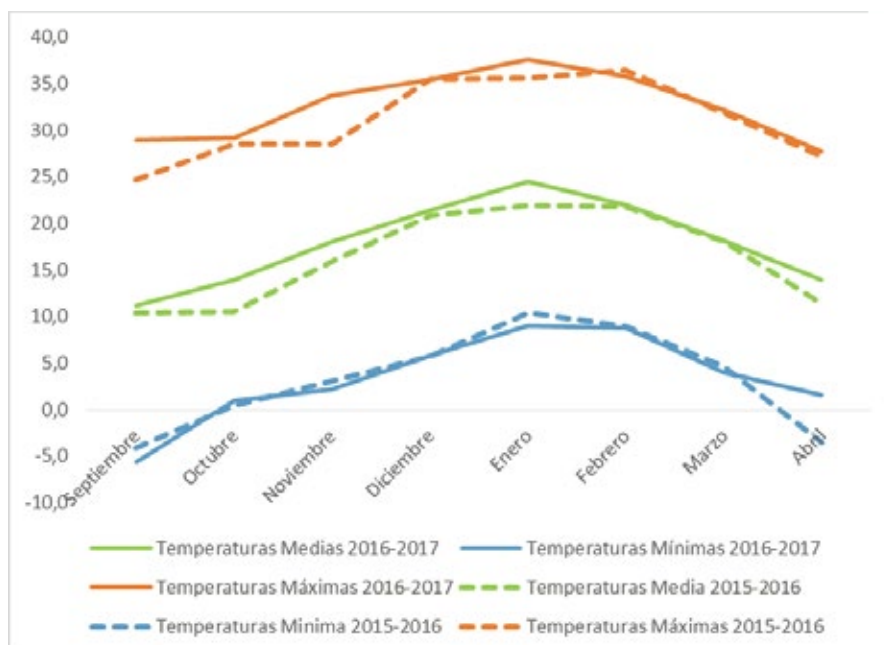
La vendimia comenzó el 3 de marzo con la variedad Ancellotta, y finalizó el 12 de abril con lotes de Malbec. Esta cosecha fue la más extendida en el tiempo, y donde se mostraron mayores diferencias en el ritmo de madurez de las distintas parcelas. Como dato de color, la madurez del Cabernet Sauvignon se adelantó por sobre la del Malbec en esta finca.

Los vinos de Paraje Altamira se caracterizaron por su excelente tensión, estructura y textura.

› Finca Los Membrillos La Consulta

El Cabernet Sauvignon se cosechó entre el 3 y 5 de abril, mostrando una expresión de frescura en la fruta excepcional. Por primera vez se cosechó Malbec en este viñedo, siendo recolectado entre el 20 y el 27 de marzo.

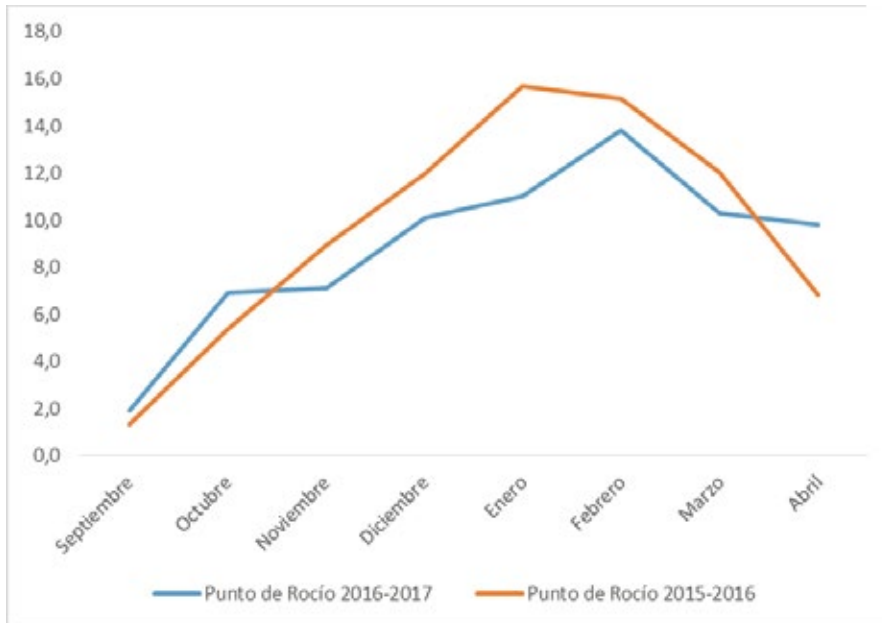
TEMPERATURAS MEDIA, MÁXIMA Y MÍNIMA. Temporada 2017 vs 2016 - en centígrados.



Datos provenientes de Paraje Altamira.

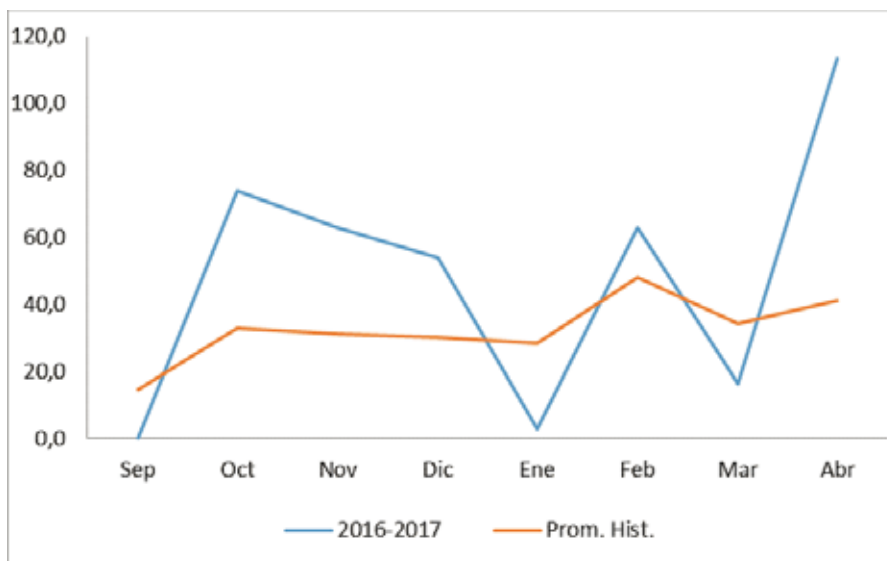
REPORTE DE COSECHA 2017

HUMEDAD EXPRESADA COMO PUNTO DE ROCÍO.
Temporada 2017 vs 2016 - en centígrados.



Datos provenientes de Paraje Altamira.

PRECIPITACIONES.
Temporada 2017 vs promedio histórico - en milímetros.



Datos provenientes de Paraje Altamira.

REPORTE DE COSECHA 2017

COMENTARIOS DESDE ENOLOGÍA

Gracias a las condiciones climáticas, más parecidas a un año típico de Mendoza, se lograron vinos con muy buen equilibrio.

La cosecha 2017, a pesar de ser baja en rendimientos, se caracterizó por la perfecta sanidad de las uvas y una gran calidad en cada región.

Cada zona muestra expresiones diferentes, con una gran paleta aromática, siempre ligada a la decisión, llevada adelante junto con el equipo de agrónomos, de los correctos momentos de cosecha.

Una cosecha para recordar y en la cual se producirán vinos con un gran potencial de guarda.

CARACTERÍSTICAS DE CADA ZONA EN PARTICULAR

› Gualtallary

En nariz presenta frutas rojas, negras y hierbas salvajes con gran jugosidad y estructura en boca.

› Paraje Altamira

En nariz se destaca una gran expresión de frutas rojas, mientras que en boca se caracteriza la excelente tensión, estructura y textura.

› Chacayes

Delicadas notas florales como violetas. Buena estructura y concentración.

› Los Árboles

Notas a moras, ciruelas y rosas. Gran estructura tánica.

› San Pablo

Presencia de notas cítricas, hierbas, acidez y textura.

› La Consulta

Fruta negra y tinta china. Muy buena jugosidad en boca.

CARACTERÍSTICAS DE LAS PRINCIPALES VARIEDADES

› Malbec

Gran expresión y estructura. En general, buena diversidad de notas aromáticas dependiendo de las diferentes regiones; se destacan la fruta roja y negra, hierbas y notas florales.

› Bonarda

Muy buena madurez: mucha fruta roja, algunas hierbas. Destacada acidez y estructura.

› Cabernet Franc

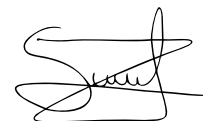
Excepcional calidad, perfiles muy diferentes dependiendo de la zona de cultivo. Se destacan notas a pimienta roja, pimienta rosada, estructura y tensión.

› Cabernet Sauvignon

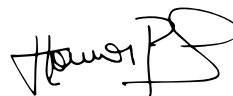
Gran año, gran calidad: fruta roja, pimientos asados, flores secas, estructura y jugosidad.

› Chardonnay

Mucha elegancia, gran paleta aromática: flores blancas, fruta blanca y amarilla, muy buena acidez, gran tensión.



SEBASTIÁN ZUCCARDI
Viticultor



LAURA PRINCIPIANO
Agrónoma - Enóloga



MARTÍN DI STEFANO
Agrónomo