

REPORTE DE COSECHA

VENDIMIA 2016

El mejor descriptor para la vendimia 2016 es “única”; compleja y desafiante desde lo climático y la más corta y pequeña en cantidad desde que se tienen registros (1960).

Para comprender la marcha climática de esta vendimia es necesario mencionar el fenómeno “El Niño”; se trata de un episodio que se instala sobre el hemisferio Sur cada 4 a 6 años, y genera condiciones más húmedas y lluviosas que las normales. En Mendoza durante el invierno las precipitaciones nibeas superaron la media de la última década y permitieron colocar las reservas para los ríos en niveles medios normales; además de una importante recarga del sistema de acuíferos subterráneos. Durante la primavera, en los meses de septiembre, octubre y noviembre, se registraron temperaturas medias y grandes precipitaciones.

Todo el ciclo de la vid, desde la brotación hasta el inicio de la cosecha, sufrió un atraso de 25 días en todas sus etapas fenológicas.

Las condiciones para el crecimiento de los brotes fueron muy favorables con temperaturas moderadas en los meses de noviembre y diciembre; y precipitaciones que hicieron que el riego fuera innecesario. Con estas condiciones los viñedos gozaron de muy buen vigor en su follaje, exigiendo un trabajo preciso y oportuno de manejo para garantizar el equilibrio y el buen microclima de canopia.

El trabajo de separación de micro terroirs en cada finca fue fundamental para determinar las fechas de cosecha con exactitud. Nuestros viñedos de Paraje Altamira fueron separados en 43 unidades

de suelo diferentes, cada parcela fue analizada y degustada tres veces por semana antes de su cosecha, lográndose un profundo nivel de conocimiento.

La cosecha fue interrumpida por una helada temprana el 26 de abril, dando lugar a una de las cosechas más cortas que se recuerden en el Valle de Uco.

La entereza de los grandes terroirs ha sido determinante para esta vendimia; aquellas zonas más altas, ventosas y secas; y de suelos bien pedregosos y drenantes como Paraje Altamira, Gualtallary y Chacayes han tenido una ventaja natural, mostrando mejor desempeño.

El temor inicial a la aparición de botrytis fue descartado gracias a los menores rendimientos, las temperaturas frescas y un mes de febrero con menores lluvias.



Finca Piedra Infinita - Paraje Altamira

DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS OBTENIDOS DURANTE LA VENDIMIA 2016.

Esta es una cosecha de vinos con un equilibrio diferente, alcoholes bajos (entre 12.5% y 13.5%), elevada acidez, intensa expresión de nariz y pronunciada frescura en boca. Una cosecha con

vinos muy elegantes y con un gran potencial de guarda.

Las variedades blancas tienen una gran expresión aromática, basada en la frescura, fruta y flores

REPORTE DE COSECHA

blancas, y una marcada acidez que nos da vinos largos, profundos y vibrantes.

El malbec presenta una gran paleta aromática dependiendo del lugar que le dio origen y podemos encontrar fruta roja fresca como frutillas, cerezas, notas florales como violetas, rosas, algunas hierbas como tomillo y en la boca una importante acidez, textura lo que los convierte en vinos con gran estructura y potencial de guarda.

El cabernet sauvignon presenta frutas rojas, notas negras como ciruelas y algunas notas especiadas como pimienta, vinos con una gran elegancia y en boca buena estructura tánica y jugosidad.

La bonarda con un perfil diferente a lo que nos tiene acostumbrados nos da vinos con una hermosa frescura y acidez en boca.

LA COSECHA FINCA POR FINCA

› **Finca Piedra Infinita** **Paraje Altamira**

La cosecha de este viñedo comenzó el 28 de marzo (16 días más tarde que en la cosecha 2015), con lotes seleccionados por tipo de suelo de la variedad malbec. Distintas variantes de nuestros suelos llamados “Supercalcáreos” fueron cosechados en los primeros diez días de vendimia. El último lote de malbec, el suelo “Limoso Calcáreo” fue cosechado el 21 de abril. Las parcelas de Piedra Infinita mostraron una calidad excepcional esta vendimia.

› **Finca Canal Uco** **Paraje Altamira**

La vendimia comenzó el 5 de abril, con parcelas de malbec. También en este viñedo se adelantaron las cosechas de los suelos más calcáreos y pedregosos, mostrando una gran calidad. Fue llamativo el comportamiento de madurez de las variedades, ya que el cabernet Sauvignon, normalmente el último en cosecharse en este viñedo, comenzó a cosecharse el 15 de abril, mientras que variedades como ancillotta y

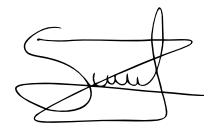
caladoc, naturalmente precoces, casi cerraron la vendimia cosechándose el 23 de abril. El fin de cosecha fue el 26 de abril.

› **Finca Los Membrillos** **La Consulta**

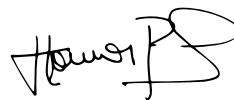
En este viñedo de cabernet sauvignon, hemos logrado la cosecha de mejor calidad y sanidad en los últimos tres años. Mediante la separación por tipos de suelo y la observación permanente y el manejo de las fechas de cosecha, logramos cosechar todas las uvas en un nivel óptimo de sanidad entre el 19 y el 22 de abril.

› **Finca San Pablo**

La 2016 fue la primer vendimia de este viñedo, mostrando la naturaleza única y excepcional de este terroir. Siendo la zona más fría del Valle de Uco, la cosecha comenzó el 14 de abril con la variedad chardonnay. Finalizó el 19 de abril con bonarda y cabernet franc.



SEBASTIÁN ZUCCARDI
Viticultor



LAURA PRINCIPIANO
Agrónoma - Enóloga



MARTÍN DI STEFANO
Agrónomo