

REPORTE DE COSECHA 2018

MARCHA CLIMÁTICA

Hemos finalizado la vendimia 2018!

Una temporada que dejó atrás la problemática del bajo rendimiento general de los viñedos, volviendo a ubicarse en parámetros normales para Mendoza. Por supuesto, sin comprometer la calidad y perfecta expresión del origen de nuestras uvas, que alimentaron vinos sobresalientes que serán disfrutados por muchos años.

La marcha climática para esta vendimia comenzó con el invierno del 2017, nuevamente dentro de las condiciones de bajas precipitaciones nubes que caracterizaron a Mendoza en la última década. Dejando en el pasado la influencia de las tres temporadas húmedas y lluviosas (2014, 2015 y 2016), **la provincia recuperó su invierno seco, y en esta ocasión, excepcionalmente frío.** En ciertas zonas del Valle de Uco se registraron hasta -15° C de temperatura en los días más extremos.

Desde el inicio de la primavera comenzó a hacerse notar que la temporada sería realmente seca. La escasez de precipitaciones y la baja humedad atmosférica hicieron necesaria una

buena estrategia de irrigación, pero garantizaron el desarrollo de los brotes lejos de las enfermedades fúngicas. Al analizar las temperaturas medias, encontramos que estuvieron a la par de los promedios históricos; pero la diferencia se notó en las temperaturas mínimas.

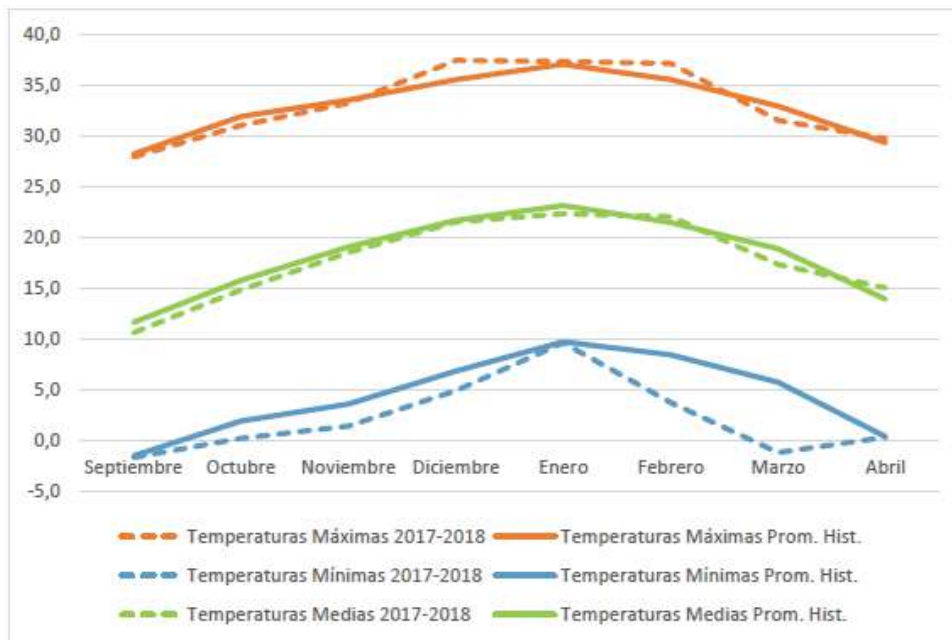
Debido a que el tiempo seco incrementa la amplitud térmica, las noches de la primavera fueron considerablemente frescas. Esto, por supuesto, trajo aparejado la ocurrencia de heladas tardías en los meses de octubre y noviembre. En algunas zonas del Sur del Valle de Uco (especialmente en Paraje Altamira y El Cepillo), estas heladas se hicieron notar con una frecuencia inusual, donde una noche por semana se presentaba con temperaturas por debajo del cero. Gracias a nuestras estrategias de lucha contra las heladas, hemos podido defender perfectamente nuestros racimos.

Las bajas temperaturas ocasionaron un retraso general de la brotación de los viñedos, la cual se registró entre 10 y 15 días más tarde que en la temporada anterior, dependiendo de la zona. Sin embargo, como ha sucedido en otras vendimias, este retraso del ciclo fenológico no significó un retraso en la cosecha, sino **un acortamiento del ciclo: la brotación se retrasó, la cosecha se adelantó.**



REPORTE DE COSECHA 2018

TEMPERATURAS MEDIA, MÁXIMA Y MÍNIMA.
Temporada 2018 vs 2017 - en centígrados.



Datos provenientes de Paraje Altamira.

La llegada de los meses de verano confirmó la tendencia de la temporada.

Las temperaturas en diciembre y enero se acoplaron a los valores normales, pero se sostuvo la disminución de las precipitaciones. Afortunadamente, este comportamiento continuó al acercarse el momento de cosecha de las variedades blancas.

Febrero, normalmente el mes más lluvioso en Mendoza, registró un 30% menos de lluvia de lo habitual; y entre febrero y abril contabilizamos solo 33mm de lluvia en la zona de Paraje Altamira, contra los 111mm del promedio histórico. Tuvimos 30% menos de lluvias en las distintas regiones, una disminución de 100mm aproximadamente.

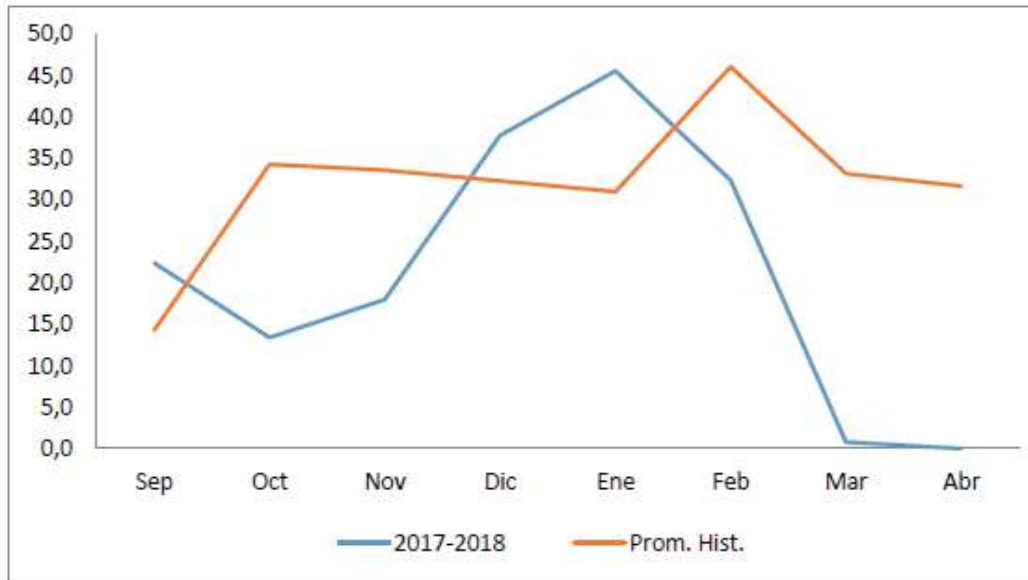
No se registró ninguna precipitación ni en marzo ni en abril. Estas condiciones, garantizaron la sanidad excepcional de todas las variedades durante esta vendimia. Pero asimismo configuraron un desafío para los equipos agronómicos, de poder realizar el riego de manera racional a fin de permitir una óptima

maduración de los frutos sin generar situaciones de estrés en los viñedos.



REPORTE DE COSECHA 2018

PRECIPITACIONES EN PARAJE ALTAMIRA Temporada 2018 vs 2017 - en milímetros.



PRECIPITACIONES POR REGIÓN Temporada 2018 - en milímetros.

REGIÓN	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	TOTAL
SAN PABLO	28	29	10	69	32	16	57	5	246
GUALTALLARY	18	39	17	38	73	36	20	1	242
VISTA FLORES	16	8	5	38	25	20	4	9	125
ALTAMIRA	22	13	18	38	46	32	0	1	170

Durante el tramo final de febrero y el inicial de marzo, **el tiempo templado y seco aceleró la maduración, y se registró un ligero adelanto en el momento de cosecha**, especialmente en zonas de suelos muy bien drenados, como Gualtallary y Paraje Altamira. Determinar el punto de cosecha fue crucial para evitar la sobremadurez y preservar la acidez natural que caracterizó esta vendimia.

Así como en la primavera la baja humedad propició la ocurrencia de algunas heladas, lo mismo ocurrió en el mes de marzo, registrándose temperaturas negativas en la noche del 25 de marzo, aunque afortunadamente sin daño ni efecto para los racimos. **El final de la vendimia transcurrió con temperaturas mínimas mucho más bajas de lo habitual, acrecentando la**

amplitud térmica y preservando el color y la frescura de los vinos, sellos característicos de esta temporada.

Una vez más, el conocimiento profundo de cada una de nuestras micro-regiones en el Valle de Uco ha sido clave para lograr una armoniosa interpretación de cada terruño.

Algunos factores claves que ayudaron a elaborar los grandes vinos de este año:

El manejo del follaje en el viñedo, evitando la sobre exposición de los racimos; el manejo del riego milímetro a milímetro; la separación de nuestras parcelas en "polígonos" de acuerdo a su tipo de suelo; y la decisión del momento de cosecha para cada uno, apoyada en una permanente degustación de las bayas.

REPORTE DE COSECHA 2018

LA COSECHA FINCA POR FINCA

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

Comenzamos la cosecha el 7 de marzo, como es habitual con las selecciones de suelos más pedregosos y calcáreos en Malbec, que alimentarán vinos como el Concreto; para terminar el 28 de marzo con los lotes de Bonarda para Emma. Una cosecha excepcionalmente corta para este viñedo, sobre todo para los Malbec, que fueron cosechados todos en el término de 8 días.

› **Finca Los Membrillos** **Paraje Altamira**

La cosecha de los Malbec de este viñedo se inició el 16 de marzo y se extendió hasta el 4 de abril. El Cabernet Sauvignon maduró con bastante rapidez, por lo que los primeros polígonos fueron vendimiados el 27 de marzo, en una fecha inusualmente temprana para los Cabernet de la zona. El fin de la vendimia llegó el 9 de abril con las variedades Cabernet Franc y Petit Verdot.

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

La vendimia inició el 19 de marzo con la variedad Ancellotta, la más precoz entre las cultivadas en este viñedo. Luego se sucedieron Caladoc, Cabernet Sauvignon y Malbec, finalizando el 13 de Abril. Los suelos algo más profundos de esta finca determinaron una vez más la diferencia en tiempos de madurez con la Finca Piedra Infinita, donde predominan los sectores más pedregosos.

› **Finca San Pablo**

El Chardonnay para nuestro vino Fósil fue cosechado entre el 10 y 12 de marzo, y el Verdejo el día 26 de marzo. La cosecha de los Malbec y Cabernet Franc transcurrió los días 27 y 28 de marzo, dejando el fin de la vendimia para la variedad Bonarda, el día 5 de abril.



REPORTE DE COSECHA 2018

COMENTARIOS DESDE ENOLOGÍA

Gracias a las condiciones climáticas, más parecidas a un año típico de Mendoza, se lograron vinos de excelente calidad. El 2018 se presentó con una cosecha extraordinaria, con pocas lluvias y sin demasiadas complicaciones, dado que fue una temporada seca.

Tras dos años de muy bajo rendimiento en cuanto a cantidad de uva, la cosecha 2018 se presentó con cantidades más cercanas al promedio, caracterizada por la perfecta sanidad de las uvas y gran calidad en cada región.

Un año muy interesante para cada una de las variedades en cada una de las regiones, lo que permitió que cada zona mostrara su tipicidad e identidad, con una gran paleta aromática, siempre ligada a la decisión, llevada adelante junto con el equipo de agrónomos, de los correctos momentos de cosecha. La madurez se produjo muy rápidamente, forzando al equipo a degustar bayas mañana y tarde para poder determinar el mejor momento para cada parcela.

Una cosecha para recordar, con un óptimo equilibrio en las plantas que se traduce en vinos muy equilibrados y con un gran potencial de guarda.

CARACTERÍSTICAS DE LAS PRINCIPALES VARIEDADES

› Blancos

Vinos de gran expresión aromática, con muy buena acidez y graso en boca. Gran potencial de guarda.

› Malbecs

Ya no es suficiente hablar de Malbec como varietal, ya que su expresión varía de acuerdo a la región, momento de cosecha y método de vinificación. En líneas generales: se presenta con muy buen color, colores intensos y profundos, compleja paleta aromática, mucha estructura, y jugosidad.

› Cabernet Franc

El 2018 se presenta con gran expresión varietal: vinos con pimiento rojo, pimienta y elegancia, pero complejos en nariz y vibrancia en boca.

› Cabernet Sauvignon

Gran año para esta variedad, hierbas y fruta roja y negra en nariz, estructura y graso en boca.

› Bonarda

Elegante perfil aromático, con muchas flores en nariz, vinos largos y vibrantes.



SEBASTIÁN ZUCCARDI
Viticultor



LAURA PRINCIPIANO
Agrónoma - Enóloga



MARTÍN DI STEFANO
Agrónomo