

REPORTE DE COSECHA 2019

Valle de Uco, Mendoza. Mayo 2019.

La 2019 ha sido una cosecha excepcional, donde las condiciones climáticas nos permitieron cosechar cada región, variedad y tipo de suelo en el momento que buscábamos. Dedicamos gran parte de nuestros días a probar uva y definir el momento oportuno de cosecha donde encontrábamos que la uva mostraba el mayor balance, y el equilibrio que pudiera expresar de la mejor forma la pureza del lugar.

Durante esta temporada prácticamente no tuvimos heladas de primavera; solamente hubo un par de noches de heladas marginales, donde en zonas bajas y frías de las fincas las temperaturas fueron apenas inferiores a 0°C, sin observarse daño alguno. La primavera fue en general húmeda, no necesariamente lluviosa, sino húmeda, con puntos de rocío más altos que la media.

Como sí sucedió otros años, en el 2019 no se registraron heladas de otoño en ninguno de nuestros viñedos hasta finalizado el mes de abril.

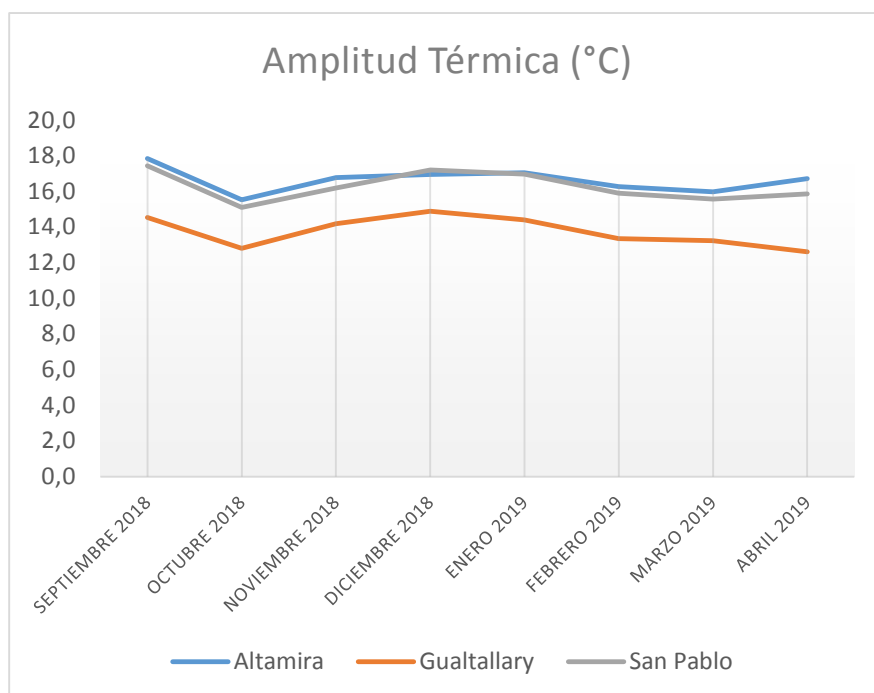
En términos generales, 2018-2019 fue una temporada fresca, más similar a la 2016, que a la 2017, pero seca.

Si se analizan las temperaturas medias y máximas, estas se ubicaron levemente por debajo del promedio histórico. Además, durante los meses de primavera (en especial en octubre) se registraron una gran cantidad de días con cielo cubierto. Estas condiciones generaron un retraso general de todo el ciclo del cultivo, comenzando con la brotación. En promedio tuvimos temperaturas relativamente bajas, por lo tanto, el ritmo de madurez fue lento, a diferencia de lo que sucedió en 2017. El retraso en la brotación fue de entre 5 y 8 días en promedio, dependiendo de la zona y variedad; pero luego ese retraso fue disminuyendo hasta llegar a cosecha.

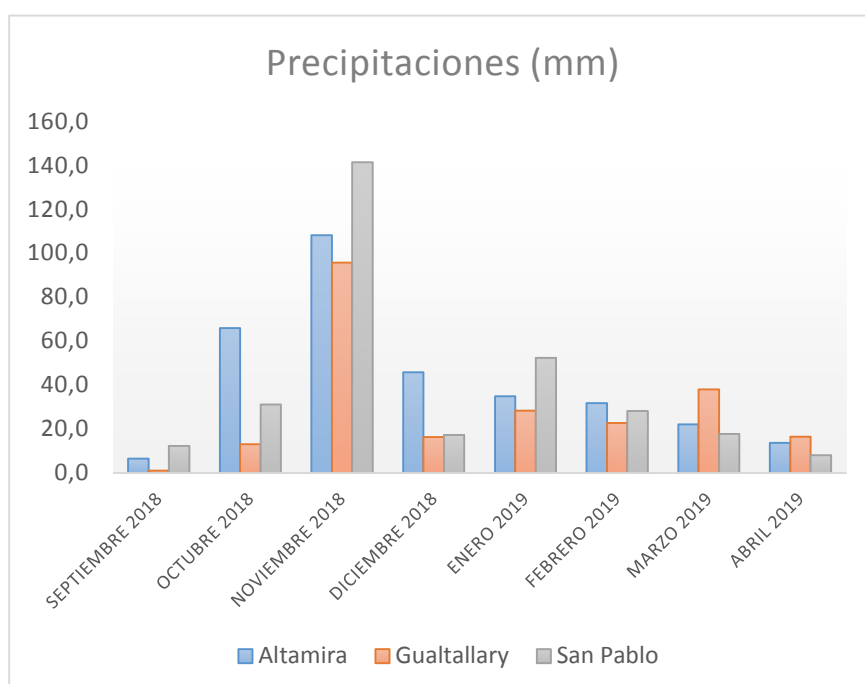
*Cosecha
excepcional:
fresca y seca.*



Fue un año de alta luminosidad, de temperaturas frescas en una semana completa de enero, y luego moderadas, siempre por debajo de la media. Lo mismo durante febrero y marzo. Hubo varias noches con mínimas muy bajas, cerca de 0° o 1°C y días con muy buena amplitud térmica.



La temporada fue fresca y seca en término de precipitaciones.





Nuestras fechas de inicio y fin de cosecha de 2019 prácticamente coincidieron con las de la vendimia 2018 en Paraje Altamira (7 y 6 de marzo respectivamente), aunque si hubo retraso en Gualtallary (13 y 6 de marzo respectivamente). En San Pablo la madurez avanzó más lentamente que en vendimias anteriores hasta el 20 de marzo aproximadamente y luego el comportamiento fue normal.

Fue un gran año para todas las variedades, donde pudimos encontrar descriptores diferentes dependiendo de la región.

Las condiciones climáticas, nos dieron muy buena acidez natural, taninos de muy buena estructura, excelente fruta y nada de sobre madurez.

Paraje Altamira:

En los Malbec se destacan tonos rojos intensos, buena textura en boca y mucha fruta roja en nariz.

En los Cabernet Franc, prevalece fruta madura, muy buena estructura y jugosidad.

En la Bonarda, prevalece la fruta roja y taninos muy jugosos.

Gualtallary:

En los Malbec de esta zona, se destacan los tonos violetas, textura y gran estructura en boca, fruta roja, negra y especias en nariz.

San Pablo:

El Malbec este año mostro tonalidades rojo-azuladas, gran textura y acidez, fruta roja, flores, hierbas y cítricos en nariz.

En cuanto al Cabernet Franc: notas herbáceas, florales, espectacular textura y acidez en boca.

Los Chardonnay se destacan por frutas y flores blancas, piedra, carácter mineral y excelente frescura en boca

La Bonarda muestra frutas rojas, muchas flores y hierbas en la nariz, terminando con acidez y textura equilibradas.

Sebastian Zuccardi, Viticultor.

Laura Principiano, Winemaker.

Martin Di Stefano, Jefe de Viñedos.