
REPORTE DE COSECHA

♦ 2021 ♦



2021 fue una gran vendimia. Con clima fresco y húmedo, los racimos contaron con el tiempo necesario para poder alcanzar la madurez, con un excelente equilibrio azúcar/acidez. Nuestro minucioso trabajo de separación de parcelas por tipo de suelo (que lleva ya más de una década) nos permitió cosechar cada rincón de nuestros viñedos en el momento justo y, mostrar así, la gran diversidad que caracteriza al Valle de Uco.

MARCHA CLIMÁTICA

Sin dudas la 2021 ha sido una vendimia particular. Regresamos a las temperaturas frescas y a una madurez más lenta, como la que vivimos en las vendimias 2018 y 2019. También implicó el retorno de las lluvias abundantes en algunas zonas del Valle de Uco.

La primavera del 2020 se desarrolló con condiciones climáticas muy similares a los valores históricos. La brotación de nuestros viñedos ocurrió con un tiempo fresco y seco, lo que propició además la ocurrencia de algunas heladas en la zona Sur del Valle, durante la primera quincena de octubre. Con noviembre llegaron las primeras lluvias y, hasta fin de año, el tiempo se mantuvo dentro de los valores normales. Gracias a estas condiciones nuestros viñedos crecieron con energía, hasta alcanzar su equilibrio justo para el momento del envero.

Con la llegada del 2021, el ritmo del ciclo comenzó a desacelerar. La marcha climática de los últimos meses previos a la cosecha se tomó fresca y lluviosa de repente. Sin llegar a alcanzar los valores acumulados de la temporada 2016, pero con registros de entre 400 y 500 milímetros de lluvia a lo largo del ciclo, especialmente concentrados en el último tramo de la temporada. En enero comenzaron las lluvias y hasta marzo se mostraron registros de precipitaciones mucho mayores a los habituales para todas las zonas, pero especialmente altos en las zonas del Sur del Valle, como Paraje Altamira. A su vez, las temperaturas comenzaron a descender y tuvimos un febrero fresco, y un marzo

REPORTE DE COSECHA

♦ 2021 ♦

particularmente muy fresco. De hecho, los registros de temperatura de marzo han sido los más bajos para toda la serie histórica de Mendoza. Con abundancia de días nublados y noches frías, la última etapa de la madurez se ralentizó y el inicio de la vendimia se hizo esperar.

La temporada, en general, mostró un atraso de 10 a 15 días respecto de su predecesora; aunque este comportamiento varió de acuerdo a las zonas. En nuestros viñedos de Paraje Altamira la primera fase de la vendimia se desarrolló a gran velocidad, con uvas malbec madurando a buen ritmo en nuestra finca Piedra Infinita; mientras que aquellas provenientes de nuestros viñedos de Gualtallary lo hicieron mucho más lento. Mientras normalmente iniciamos la cosecha al mismo tiempo en el sur y el norte del Valle, este año el norte se hizo esperar.

Poniendo a prueba la ansiedad y la paciencia de nuestro equipo de viticultores y enólogos, la lentitud en alcanzar la madurez se hizo notar al máximo en nuestra finca Las Cuchillas, en San Pablo. ¡Los primeros racimos de Chardonnay Fósil fueron cosechados recién el 19 de marzo! Afortunadamente pudimos sortear los desafíos típicos de las vendimias frescas y húmedas, y cosechar cada parcela en un equilibrio óptimo de madurez y sanidad. Las variedades tintas en esta zona fueron todas cosechadas durante la segunda mitad de abril, una vez que alcanzaron el perfecto balance entre azúcar, acidez y madurez fenólica.

Los rendimientos fueron ligeramente más bajos que la media de la zona de Paraje Altamira, pero algo superiores en San Pablo y Gualtallary. Esta vendimia, además, nos regaló los primeros racimos de Chardonnay, Malbec y Cabernet Franc en nuestra finca Agua de la Jarilla, en Gualtallary Monasterio.

Finalmente, la 2021 se ha convertido en una de nuestras vendimias más extensas, finalizando el día 20 de Abril. Acompañar pacientemente la madurez de cada una de nuestras parcelas ha sido un camino lleno de aprendizajes, demostrándonos una vez más que ninguna vendimia es igual a otra, y que los desafíos se renuevan cada año.





REPORTE DE COSECHA

♦ 2021 ♦

FECHAS DE COSECHA DE NUESTROS VIÑEDOS



FINCA PIEDRA INFINITA

- Paraje Altamira -

Entre el 10 de Marzo y el 14 de Abril



FINCA LAS CERRILLADAS

- Gualtallary -

Entre el 22 de Febrero y el 5 de Abril



FINCA AGUA DE LA JARILLA

- Gualtallary -

Entre el 10 de Febrero y el 7 de Abril



FINCA CANAL UCO

- Paraje Altamira -

Entre el 23 de Marzo y el 16 de Abril



FINCA LOS MEMBRILLOS

- Paraje Altamira -

Entre el 19 de Febrero y el 1 de Abril



FINCA LAS CUCHILLAS

- San Pablo -

Entre el 19 de Marzo y el 20 de Abril

REPORTE DE COSECHA

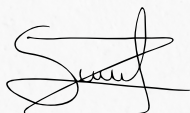
♦ 2021 ♦

ACERCA DE LOS VINOS

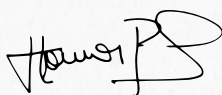
Desde el punto de vista enológico, fue una cosecha maravillosa en la cual destacamos la gran frescura y vibrancia con la que la que llegaron las uvas, típico de una vendimia fresca, húmeda y luminosa.

La madurez de la uva en cada región, finca y parcela, fue lenta y equilibrada, lo que nos permitió cosechar cada una, en su momento óptimo. Gracias a estas condiciones logramos vinos con identidad, capaces de mostrar con gran transparencia nuestra interpretación del año y el lugar de donde provienen.

Los blancos presentan una muy buena acidez y una gran paleta aromática en la que encontramos fruta, hierbas y flores. Por su parte, los tintos presentan una gran complejidad aromática expresada en sus diversas aristas, dependiendo de la zona y la variedad. Algunos nos remiten a fruta y otros a hierbas y especias. En boca, la jugosidad y la textura definen a los vinos tintos de la cosecha 2021.



SEBASTIÁN ZUCCARDI
Viticultor



LAURA PRINCIPIANO
Agrónoma - Enóloga



MARTÍN DI STEFANO
Agrónomo