

2022

REPORTE DE COSECHA

UNA GRAN VENDIMIA: FRESCA Y DE VINOS CON ENERGÍA



Finca Las Cuchillas, San Pablo (1.400 msnm)

La 2022 ha sido una vendimia que todos recordaremos; fresca y de gran equilibrio. Quizás una de las más desafiantes e increíbles de la última década en lo que respecta al descifrar y comprender los mandatos de la naturaleza. Una temporada marcada por varios hitos climáticos que dejaron una hermosa ventana para la madurez en nuestros viñedos y que, como viticultores, hemos tenido que aprovechar con paciencia y dedicación.

MARCHA CLIMÁTICA

Esta fue una temporada marcada por los contrastes: el mes de febrero muy lluvioso y marzo muy seco; días de temperaturas muy frescas, pero con mucho sol; y ritmos de madurez distintos en los diferentes pueblos del Valle. Una vez más, conocer profundamente cada lugar fue la herramienta para aprovechar la enorme diversidad que se refleja en nuestros vinos.

Climáticamente, se trató de una temporada de temperaturas frescas. La primavera de 2021 tuvo condiciones muy secas, ideales para la correcta sanidad del viñedo, pero peligrosas por la ocurrencia de heladas tardías. Durante el mes de octubre se registraron varias noches con temperaturas bajo cero, condicionando el futuro rendimiento de las vides en las zonas más frías del Valle de Uco, especialmente en el sur.

2022

REPORTE DE COSECHA

Al avanzar la temporada, como es habitual, la humedad del ambiente comenzó a crecer y llegaron las primeras lluvias, al punto de registrar un mes de diciembre más lluvioso que la media histórica. Este conjunto de condiciones propició el crecimiento de los brotes de manera sostenida y equilibrada, con lo que pudimos llegar al inicio del verano con el follaje perfectamente desarrollado. Fue fundamental el trabajo en el viñedo para lograr un buen microclima en el follaje y los racimos, para poder sortear los problemas sanitarios que las lluvias ocasionaron en algunas zonas.

El trabajo de poda equilibrada en invierno y las posteriores podas en verde nos permitieron tener racimos que gozaron de la insolación suficiente, sin sobreexposición solar y sin riesgo de enfermedades ni podredumbres.

El envero arribó con algunos días de demora respecto a las fechas habituales y desde allí comenzó el lento camino hacia la cosecha. El mes de enero, que se desarrolló sin temperaturas extremas ni golpes de calor, le abrió paso al clásico febrero mendocino lluvioso y húmedo. Una vez más, el clima puso a prueba nuestro conocimiento sobre las uvas blancas. Es en estos momentos en los que el trabajo de sectorización y parcelación dentro de cada zona y cada finca da sus frutos, permitiéndonos escalonar los momentos de cosecha y optimizar la vendimia de las variedades blancas para así asegurar su perfecta madurez y sanidad.



Finca Agua de la Jarilla, Gualtallary Monasterio (1.360 msnm)

2022

REPORTE DE COSECHA



Finca Las Cuchillas, San Pablo (1.400 msnm)

Y siguiendo con la marcha de contrastes, el mes de marzo significó la súbita desaparición de las lluvias y la vuelta del tiempo fresco y seco. Los días se tornaron totalmente soleados y con temperaturas mínimas bastante bajas, generando así una gran amplitud térmica. Curiosamente esto impactó de manera distinta en cada zona, lo que implicó un retraso en la madurez en nuestros viñedos de Paraje Altamira y un adelanto en los de San Pablo. La particular combinación de la alta insolación con bajas temperaturas le permitió a la vid cargar azúcar en sus racimos sostenidamente y mantener intacta la acidez. Los vinos de la primera mitad de la vendimia mostraron alcoholes muy equilibrados, pero con acidez y pH sobresalientes. Y aún las uvas vendimiadas cerca del final, cuando la madurez ya era mayor, siguieron mostrando excelentes valores de acidez natural.

La incertidumbre propia de estos días de vendimia, que en temporadas tan particulares se acentúa, solo puede salvarse con los pies en el viñedo: probando uva zona por zona, parcela por parcela, suelo por suelo, prácticamente a diario para poder confeccionar el complejo rompecabezas del programa de cosecha y garantizar el punto de madurez que mejor exprese cada lugar.

2022

REPORTE DE COSECHA

La segunda quincena de marzo, aún con temperaturas frescas, empezamos a notar una aceleración de la madurez, y hubo que redoblar esfuerzos para que los Malbec de los suelos más profundos y los Cabernet Franc y Sauvignon pudieran ser vendimiados a punto. Finalmente, la naturaleza dictaminó el fin de la temporada en la noche del 30 de marzo, con una helada en varias zonas del Valle de Uco, que seguramente será la más temprana de la que se haya tenido registro.

Desafiante y compleja, esta ha sido una cosecha de grandes aprendizajes, de paciencia, de observación. Trabajar profundamente desde el viñedo una vez más ha sido la mejor manera de comenzar a hacer el vino. ¡Vino con el que brindaremos por muchos años recordando esta Vendimia 2022!



2022

REPORTE DE COSECHA

FECHAS DE COSECHA DE NUESTROS VIÑEDOS



FINCA PIEDRA INFINITA

- Paraje Altamira -

Entre el 16 de Marzo y el 6 de Abril



FINCA LAS CERRILLADAS

- Gualtallary -

Entre el 16 de Febrero y el 28 de Marzo



FINCA AGUA DE LA JARILLA

- Gualtallary -

Entre el 18 de Febrero y el 25 de Marzo



FINCA CANAL UCO

- Paraje Altamira -

Entre el 28 de Marzo y el 7 de Abril



FINCA LOS MEMBRILLOS

- Paraje Altamira -

Entre el 18 de Febrero y el 7 de Abril



FINCA LAS CUCHILLAS

- San Pablo -

Entre el 25 de Febrero y el 5 de Abril

2022

REPORTE DE COSECHA

ACERCA DE LOS VINOS

Los vinos de la cosecha 2022 serán el reflejo de una vendimia maravillosa.

Nuestros Malbec se perciben elegantes, finos y completos. Aquellos provenientes de San Pablo se muestran con gran textura y excelente equilibrio entre jugosidad y acidez; aromas frescos a fruta roja, flores y hierbas nativas. ¡Fue un gran año para esta región!

Los Malbec de Paraje Altamira presentan aromas y notas de frutas rojas; muy expresivos y de gran textura y jugosidad.

Gualtallary, por su parte, presenta vinos Malbec de gran complejidad aromática en los que se hace presente la vegetación nativa y la fruta azul. Observamos gran estructura y concentración.

Destacamos los Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon, ¡gran año para estos vinos! Presentan una marcada tipicidad en la que logran representar y expresar cada una de sus zonas de cultivo.

Párrafo aparte para nuestros vinos blancos: frescos, de muy buena acidez y gran equilibrio. Se destacan por su amplia paleta aromática, su fineza y elegancia.



ZUCCARDI
VALLE DE UCO

2022

REPORTE DE COSECHA



SEBASTIÁN ZUCCARDI
Viticultor

LAURA PRINCIPIANO
Agrónoma - Enóloga

MARTÍN DI STEFANO
Agrónomo