

2023  
REPORTE DE COSECHA

UNA COSECHA TEMPRANA,  
DESAFIANTE Y DE GRAN CALIDAD



*La añada 2023 se presentó templada y muy seca, lo cual propició una excelente sanidad y calidad en las uvas. Es un año que se caracteriza también por los bajos rendimientos, consecuencia de una helada ocurrida en la primavera de 2022. El conocimiento de cada uno de los lugares nos permitió definir con precisión el momento de cosecha para cada zona, siempre en búsqueda de la frescura, de la expresión de lugar y evitando la sobremadurez.*

*Los vinos de este año muestran una gran pureza y nitidez, con una acidez vibrante y enorme complejidad de aromas.*

Finca Agua de La Jarilla,  
Gualtallary Monasterio, 1385 m | 4544 ft

Cada año, la época de cosecha representa un nuevo viaje, un nuevo desafío en el que, como equipo, aprendemos a interpretar un poco mejor lo que cada lugar tiene para darnos.

La temporada previa a la vendimia 2023 nos ha colmado con los días soleados y brillantes que tanto caracterizan a Mendoza, con temperaturas cálidas y ambiente muy seco.

La primavera de 2022 encontró a los viñedos con una brotación algo retrasada (entre 5 y 10 días, dependiendo de la zona). El crecimiento inicial fue lento, en sintonía con temperaturas algo más bajas de lo habitual. La ausencia de lluvias y la baja humedad ambiental marcaron la temporada desde el inicio. Los riegos en la salida del invierno han sido fundamentales para que los viñedos pudieran comenzar su crecimiento vigorosamente.

Como en toda temporada seca, la sanidad de las plantas fue excelente, pero la contrapartida ha sido la ocurrencia de las heladas de primavera. En particular, la madrugada del primero de noviembre será recordada durante muchos años por una helada excepcionalmente fuerte y muy atípica para la fecha. Si bien el efecto se sintió en todos los oasis de Mendoza, fue en el Valle de Uco donde las temperaturas alcanzaron los valores más extremos. Este evento marcó todo el desarrollo del ciclo y propició una vendimia de bajos rendimientos, la más chica en la historia de nuestra provincia.

————— 2023 —————  
**REPORTE DE COSECHA**  
—————

Una vez comenzado el mes de diciembre, las temperaturas comenzaron a subir de manera constante y el calor se instaló en toda la provincia. Fue llamativa la ausencia de precipitaciones que son habituales los últimos días del año. Al tiempo que las temperaturas se elevaban, el ciclo vegetativo - que había comenzado retrasado - comenzó a acelerarse y ya el envero se manifestó en las fechas habituales. Los meses de enero y febrero se caracterizaron por las temperaturas altas, y la casi total ausencia de lluvias. En este contexto, el manejo del viñedo fue determinante. El control minucioso del riego, la observación diaria y el adecuado manejo de la vegetación, permitieron que nuestras plantas se mantuvieran verdes y lejos del estrés ante las altas temperaturas. Mantener el verdor del follaje fue fundamental para proteger los racimos del sol, y poder transitar la madurez de las vides sin desequilibrios.

Una mención especial merecen las variedades blancas, que pudieron ser cosechadas en todas las zonas con una sanidad excepcional, debido a la ausencia de lluvias. El Chardonnay de Gualtallary inauguró la vendimia 2023 en la inusual fecha del 7 de febrero: ¡diez días antes que en la cosecha anterior! El Semillon en la finca Los Membrillos, el Chenin en Vista Flores y todas las variedades blancas en nuestra finca Las Cuchillas de San Pablo, alcanzaron su madurez óptima, con una excelente acidez.

Prácticamente sin interrupciones, los primeros Malbec de los suelos más pedregosos de Gualtallary se sucedieron a los blancos, y se cosecharon los primeros racimos el 27 de febrero. El mes de marzo transcurrió con días claros, soleados y secos. Esto permitió alcanzar altos valores de amplitud térmica y que los racimos maduraran de manera sostenida y alcanzaran una excelente concentración.



Cosecha histórica en las terrazas de Finca Agua de La Jarilla. Gualtallary Monasterio, 1385 m | 4544 ft.  
Ver video aquí: <https://youtu.be/Yi77BbLex1g>

2023  
REPORTE DE COSECHA



El ritmo de la vendimia fue muy veloz en Gualtallary, aunque un poco más retrasado en la zona de Paraje Altamira. Ambas zonas, finalizaron las cosechas en el mes de marzo pero nuestros viñedos de San Pablo tuvieron fechas de vendimia similares a las de todos los años, como si la marcha climática de la zona hubiera tenido un ritmo independiente. Esta ampliación de la ventana de cosecha nos permitió disponer de más tiempo para determinar momentos de vendimia y poder tratar cada vinificación con paciencia y esmero.

La primera semana de abril cosechamos la mayoría de los Malbec y Cabernet Franc en finca Las Cuchillas, y el 11 de ese mes cortamos los últimos racimos de Bonarda, con los que dimos por finalizada la temporada.

Gracias al conocimiento profundo de nuestros lugares y la experiencia del equipo, junto a su permanente presencia en los viñedos, pudimos tomar las decisiones correctas en las definiciones de los momentos de cosecha para cada lugar y tipo de suelo. De esta manera, cada parcela de cada viñedo fue cosechada en el momento preciso.

Así, concluyó una nueva vendimia dinámica y emocionante. Una vendimia en la que cada lugar del Valle de Uco mostró su identidad a través del vino, y en la que hemos aprendido y disfrutado un año más de su diversidad y su riqueza.





Finca Piedra Infinita  
*Paraje Altamira, 1100 m | 3609 ft*

---

## FECHAS DE COSECHA DE NUESTROS VIÑEDOS

---

### FINCA AGUA DE LA JARILLA

*Gualtallary*

Entre el 07 de febrero y el 21 de marzo

### FINCA LAS CERRILLADAS

*Gualtallary*

Entre el 10 de febrero y el 21 de marzo

### FINCA LOS MEMBRILLOS

*Paraje Altamira*

Entre el 13 de febrero y el 17 de marzo

### FINCA PIEDRA INFINITA

*Paraje Altamira*

Entre el 27 de febrero y el 4 de abril

### FINCA LAS CUCHILLAS

*San Pablo*

Entre el 27 de febrero y el 11 de abril

### FINCA CANAL UCO

*Paraje Altamira*

Entre el 17 de marzo y el 3 de abril

---

## LOS VINOS

---



Gracias a que la temporada se presentó seca y cálida, las uvas tuvieron una excelente sanidad que se vio reflejada en vinos puros, limpios y muy nítidos.

Los tintos ofrecen taninos bien maduros, elegantes y amables, con una muy buena jugosidad. Los blancos, de excelente acidez natural muestran frescura y elegancia. En todos los vinos se destacan la gran tensión y vibrancia.

*Martin di Stefano, Agrónomo*  
*Laura Principiano, Enóloga*  
*Sebastián Zuccardi, Viticultor*