

2024
REPORTE DE COSECHA

UNA COSECHA QUE REÚNE LO MEJOR
DE UNA VENDIMIA FRESCA Y CÁLIDA



Una añada con gran calidad y sanidad en todo el Valle de Uco. Si bien las temperaturas fueron las de un verano cálido y seco, en los vinos encontramos una expresión de año frío: frescura con excelente acidez natural, balance y elegancia.

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

Una vez más, como equipo hemos sorteado el nuevo desafío que plantea cada vendimia. Como cada año, continuamos aprendiendo a interpretar cada lugar con mayor transparencia y a sentir el viñedo como nuestra casa.

La temporada previa a la vendimia 2024 tuvo una marcha climática muy cambiante, con la que nos sorprendimos y por la que tuvimos que afinar nuestra percepción para poder entender con precisión el ciclo del viñedo en cada zona. Nos ha sido muy difícil catalogar la vendimia 2024 dentro de los clásicos parámetros de “vendimia fresca” o “vendimia cálida”: creemos que tiene lo mejor de las dos categorías.

La primavera 2023 comenzó con temperaturas templadas, y escasas precipitaciones. La brotación de los viñedos ocurrió con un ligero retraso respecto a las fechas históricas. La segunda mitad de setiembre y la primera de octubre (que normalmente tienen temperaturas muy bajas en el Valle de Uco) transcurrieron sin días excesivamente fríos. Pero a partir de la segunda mitad de ese mes, ciertos fenómenos climáticos comenzaron a volverse más frecuentes. Fue llamativa la ocurrencia de viento zonda, con 14 eventos registrados en la temporada, algunos de muchísima intensidad. Estos vientos fuertes, secos y cálidos ocasionaron algunos daños en la floración de los viñedos, sobre todo en la zona más alta del Valle. También, entre finales de octubre y principios de noviembre, se registraron algunas noches con heladas, especialmente dañinas en la zona de San Pablo. Como consecuencia de esto, los rendimientos en los viñedos de Gualtallary y San Pablo fueron un poco más bajos que lo habitual.



Finca Canal Uco, IG Paraje Altamira,
San Carlos 1100 m | 3609



Finca Piedra Infinita, IG Paraje Altamira,
San Carlos 1100 m | 3609

A partir de finales de noviembre, las temperaturas ascendieron y los viñedos pudieron finalizar su crecimiento a buen ritmo. Las precipitaciones del inicio del verano no fueron demasiado abundantes, lo que trajo aparejado una excelente sanidad en los brotes y racimos, pero asimismo la necesidad de programar los riegos con mucha atención.

El verano transcurrió cálido y soleado, como es habitual en Mendoza. Pero las temperaturas en los meses de enero y febrero fueron considerablemente más altas que la media. En especial el mes de febrero se mostró atípico: históricamente lluvioso y algo más fresco, este año se presentó muy seco y cálido. En este punto comenzamos a pensar que la carrera hacia la madurez se aceleraría, y que acabaríamos cosechando mucho más temprano de lo usual, pero ocurrió exactamente lo contrario.

A pesar de las temperaturas altas del verano y los rendimientos más acotados, las variedades blancas desarrollaron su madurez normalmente, y fueron cosechadas en fechas habituales para un año más fresco, conservando perfectamente su acidez natural y en un excelente estado sanitario.

Y el inicio de la cosecha de los Malbec fue definitivamente la gran sorpresa de la temporada: no sólo no tuvimos adelantos en la madurez, si no que francamente ésta se atrasó. Aún con días cálidos y soleados, veíamos un comportamiento típico de vendimias frescas como la 2022. Con la llegada de marzo los días se atemperaron y el tramo final de la madurez adquirió definitivamente el ritmo lento con el que habría de desarrollarse hasta el final.

Una vez más, el conocimiento profundo de nuestros viñedos nos permitió realizar una interpretación transparente del ritmo de la vendimia. Nuestro sistema de clasificación de parcelas según su tipo de suelo, nuestro permanente monitoreo climático y nuestra obsesión por estar presentes todos los días en nuestras fincas observando y degustando la uva, nos permitieron organizar la vendimia para que cada racimo sea cosechado en el punto de madurez que consideramos óptimo: preservando al máximo su frescura y estructura.



Cosecha de la terraza de Finca Agua de La Jarilla, Gualtallary, 1385 m

La vendimia comenzó, como es habitual, con nuestras variedades blancas plantadas en Gualtallary, que fueron cosechadas entre el 6 y el 20 de febrero. Los Malbec de esa zona fueron cosechados a partir del 11 de marzo y hasta finales de ese mes. Nuestra vendimia de Gualtallary finalizó la primera semana de abril con los Cabernet Sauvignon de Finca La Oculta.

En Paraje Altamira comenzamos a vendimiar el 5 de marzo, con el Semillon de Finca Los Membrillos, para darle lugar a los Malbec a partir del 13 de marzo. Esta vendimia se extendió hasta el 12 de abril, con los últimos racimos de Cabernet Sauvignon de Finca Canal Uco.

Finalmente, en San Pablo, en nuestra finca Las Cuchillas, las variedades blancas fueron cosechadas entre el 5 y el 12 de marzo, y las tintas entre el 27 de marzo y el 11 de abril.

Con los últimos racimos de Bonarda de Finca Las Cuchillas dimos por terminada la vendimia 2024. Es otra cosecha que recordaremos por su riqueza y su manera de expresar fielmente la diversidad del

Valle de Uco. Otra cosecha donde reivindicamos una vez más que los lugares no nos pertenecen, lo que nos pertenece es lo que hacemos en cada lugar. Y de eso hablarán nuestros vinos 2024.



Finca Las Cuchillas, San Pablo- Tunuyán, 1400 m | 4593 ft

FECHAS DE COSECHA DE NUESTROS VIÑEDOS

FINCA AGUA DE LA JARILLA

Gualtallary

Entre el 06 de febrero y el 01 de abril

FINCA LAS CERRILLADAS

Gualtallary

Entre el 16 de febrero y el 28 de marzo

FINCA LA OCULTA

Gualtallary

Entre el 19 de febrero y el 03 de abril

FINCA LAS CUCHILLAS

San Pablo

Entre el 05 de marzo y el 11 de abril

FINCA LOS MEMBRILLOS

Paraje Altamira

Entre el 05 de marzo y el 05 de abril

FINCA PIEDRA INFINITA

Paraje Altamira

Entre el 13 de marzo y el 9 de abril

FINCA CANAL UCO

Paraje Altamira

Entre el 26 de marzo y el 12 de abril

LOS VINOS

La cosecha 2024 muestra una gran calidad y sanidad en todo el Valle de Uco. Si bien las temperaturas en la fase de maduración fueron las de un verano cálido y seco, en los vinos encontramos mucha frescura, con una excelente acidez natural y balance.

Los vinos blancos muestran perfiles aromáticos frescos, con notas de hierbas, flores y fruta blanca. En boca, una excelente tensión y estructura.

En los vinos tintos, hubo una muy buena madurez fenólica, lo que nos da taninos firmes y elegantes, con una compleja paleta aromática con notas a fruta roja fresca y muy buena jugosidad en boca.



*Martin di Stefano, Viticultor
Laura Principiano, Head Winemaker
Sebastián Zuccardi, Winemaking Director*