

2025
REPORTE DE COSECHA

¡DOS VENDIMIAS EN UNA!



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

Todos los años decimos que “no hay dos vendimias iguales”. Y cada temporada que pasa este axioma es un poco más cierto. La Naturaleza siempre nos sorprende, pero cuanto más la observamos con atención, respeto y humildad, y cuanto más exploramos y conocemos nuestros lugares, mejor aprendemos a interpretar esa riqueza y ese dinamismo.

La temporada previa a la vendimia 2025 comenzó con un invierno generoso en nieve, que enriqueció las reservas con las que regamos en primavera y verano. Este fue el segundo año consecutivo con mejoras en los registros de caudal de los ríos.

La primavera 2024 fue sorprendentemente amable: lejos quedaron los vientos zonda de la temporada 2023 y, prácticamente, tampoco hubo que preocuparse por las heladas. Las temperaturas fueron templadas, las noches frescas y húmedas: condiciones ideales para el inicio del ciclo del viñedo.

A medida que transcurrían las semanas, las temperaturas fueron incrementándose, y las lluvias se hicieron más abundantes, lo que repercutió en una temporada de crecimiento en la cual los viñedos del Valle de Uco alcanzaron un buen vigor y estado sanitario general. En promedio, la velocidad de crecimiento de las vides fue un poco más rápida que en la temporada anterior, sumado a un ligero adelanto en las fechas de brotación de la mayoría de las variedades. ¡Para el inicio del mes de diciembre, el follaje de las viñas estaba prácticamente desarrollado!

Con el verano totalmente arribado, las temperaturas se hicieron sentir y los meses de diciembre, enero y febrero mostraron las condiciones típicas y muy escasas lluvias. Febrero, el mes típicamente más lluvioso en el Valle, transcurrió prácticamente sin ninguna precipitación. Esto garantizó el excelente estado sanitario de nuestras uvas blancas, pero nos exigió una atención especial al riego y el manejo del follaje para asegurar el equilibrio durante la etapa previa a la vendimia.



Finca Agua de la Jarilla
Gualtallary 1385 m | 4544ft



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

En este punto de la temporada, comenzamos a percibir un adelanto de las fechas de cosecha, lo cual efectivamente, ocurrió, pero de manera dispar. Gualtallary fue la zona donde la madurez se aceleró en mayor medida, lo que nos llevó a cosechar los primeros racimos de Malbec el 21 de febrero, una fecha temprana para la zona. Determinar el óptimo momento de cosecha al inicio de la temporada fue una tarea que nos demandó una atención plena. Nuestra zonificación según los tipos de suelo fue clave para predecir el ritmo de madurez de las uvas en las distintas parcelas. Nuestras uvas blancas de Gualtallary se cosecharon entre el 31 de enero y el 12 de febrero, mientras que en San Pablo fue entre el 21 de febrero y el 12 de marzo. La búsqueda de la frescura fue clave en todo el proceso: proteger los racimos del sol, garantizar el estado hídrico perfecto de cada parcela y elegir el día exacto para la cosecha (ni un día antes, ni uno después) son las razones detrás de la tensión y la vibrancia de nuestros blancos 2025.

Con la misma velocidad, los primeros diez días de vendimia de las uvas tintas pusieron a prueba nuestro conocimiento profundo de los lugares, nuestra viticultura y nuestra interpretación en la bodega. Todo parecía indicar que estábamos frente a una vendimia rápida y temprana. Pero con la llegada de marzo, las temperaturas comenzaron a bajar, la humedad ambiental empezó a subir, y el ritmo de la maduración súbitamente se desaceleró. Entonces, comenzó la segunda parte de la vendimia 2025, un capítulo totalmente diferente. El Malbec en nuestras fincas de Paraje Altamira o en Las Cerrilladas, de Gualtallary, entró en una fase lenta que nos obligó a chequear día a día el punto de madurez, convenciéndonos ahora de que la segunda mitad de la cosecha se correspondería con una temporada fría.



Trabajos de vendimia – Finca Agua de la Jarilla – Gualtallary 1385 m | 4544ft

Los Cabernet Franc comenzaron a llegar alrededor del 20 de marzo y los tintos de nuestra finca Las Cuchillas en San Pablo, recién a partir del 26 de marzo. Esta última etapa de la madurez, lenta y sostenida, fue ideal para el desarrollo de la estructura de nuestros vinos.

Y para agregarle la dosis de dramatismo de toda vendimia, un pronóstico de heladas para alrededor del 5 de abril decretó el fin de la cosecha de manera inapelable: la primera semana de abril cosechamos nuestras últimas Bonardas y Cabernet Sauvignon. Afortunadamente, esta vez el pronóstico no fue acertado y, luego de llegar a tan solo unas décimas de grado sobre cero, las temperaturas volvieron a subir y los viñedos atravesaron un otoño suave, amarillando lentamente y guardando suficientes reservas para crecer vigorosamente durante la temporada próxima.

De esta manera, la vendimia 2025 nos ha regalado hermosas experiencias y aprendizajes. Y nos ha dejado también grandes vinos en los que la frescura de la fruta resaltarán sobre la firme estructura de los taninos y en los que la impronta de cada lugar se verá con fuerza y transparencia. Una vez más, podemos decir que los lugares no nos pertenecen, nos pertenece lo que hacemos en cada lugar. De eso se trata la vendimia: de poner nuestros sentidos y nuestro trabajo sobre los lugares en los que cultivamos, de interpretar toda esa riqueza y esa diversidad, siempre mirando a la montaña, siempre buscando la identidad. ¡Y cada año que pasa, a empezar de nuevo!

No hay dos vendimias iguales. Aunque, a veces, hay dos vendimias en una. ¡Salud!



Trabajos en Bodega Zuccardi Valle de Uco – Altamira – San Carlos, 1100 m | 3609ft

FECHAS DE COSECHA DE NUESTROS VIÑEDOS

FINCA AGUA DE LA JARILLA

Gualtallary

Entre el 31 de Enero y el 26 de Marzo

FINCA LAS CERRILLADAS

Gualtallary

Entre el 7 de Febrero y el 04 de Abril

FINCA LA OCULTA

Gualtallary

Entre el 5 de Febrero y el 04 de Abril

FINCA LAS CUCHILLAS

San Pablo

Entre el 20 de Febrero y el 04 de Abril

FINCA LOS MEMBRILLOS

Paraje Altamira

Entre el 17 de Febrero y el 31 de Marzo

FINCA PIEDRA INFINITA

Paraje Altamira

Entre el 21 de Febrero y el 27 de Marzo

FINCA CANAL UCO

Paraje Altamira

Entre el 25 de Marzo y el 02 de Abril

LOS VINOS

La cosecha 2025 fue un gran año en el Valle de Uco. Las condiciones climáticas variaron según la zona, lo que permitió que cada lugar se expresara con claridad, mostrando de forma precisa su identidad a través de las distintas variedades.

Los vinos blancos reflejan perfiles bien diferenciados según el origen.

En San Pablo, se destacan los aromas a moras blancas, hierbas, flores blancas y cítricos, con una boca marcada por la tensión, la textura y una buena profundidad.

Los blancos de Gualtallary muestran una gran complejidad aromática, con notas que remiten a vegetación nativa, flores y frutas blancas y amarillas. En boca, son vinos de buena textura, jugosidad y tensión, con una expresión muy completa.



En los tintos, la calidad fue alta en todas las zonas, con vinos expresivos y complejos.

El Malbec de San Pablo muestra una nariz con frutas frescas y ácidas como cereza y guinda, junto con notas florales y herbales, y una boca de buena textura y longitud.

El Malbec de Gualtallary se caracteriza por su complejidad y capas aromáticas, donde se combinan fruta roja y negra, hierbas y especias, con una boca de estructura firme, textura definida y buena jugosidad.

En Paraje Altamira, el Malbec se presenta con elegancia y profundidad, con aromas de frutas rojas y azules, y una boca con buena textura y estructura.

En resumen, fue una cosecha que permitió una expresión clara de cada lugar. Las condiciones de cada zona marcaron el carácter de los vinos, que reflejan con precisión y consistencia la tipicidad del Valle de Uco.

Un año destacado en calidad y definición de estilo.



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