

2026
REPORTE DE COSECHA

UNA AUTÉNTICA VENDIMIA DE MONTAÑA

Mirar hacia el oeste en el Valle de Uco es encontrarse con el magnífico panorama del Cordón del Plata, y observar sus picos nevados bajo el sol nos transmite la combinación única de clima frío y a la vez inundado de luz que resume la identidad de nuestros lugares. Así recordaremos esta vendimia 2026 que acabamos de finalizar: una temporada fría, pero bañada de sol.



Cosecha en Zuccardi Valle de Uco

¡Hemos terminado una cosecha extraordinaria!

La temporada comenzó con una primavera fresca y seca, retornando a las condiciones medias de la zona. La brotación de los viñedos ocurrió cerca de una semana más tarde que en la temporada anterior, y hubo que sortear algunas dificultades climáticas en el Valle de Uco antes de que las plantas pudieran alcanzar su óptimo desarrollo. Recordaremos especialmente dos acontecimientos, por su inusual intensidad: una tormenta de granizo excepcionalmente temprana en la zona sur del valle (el 22 de Septiembre), que causó algo de daño en las yemas aún sin brotar de los viñedos; y la noche del 28 de Octubre, cuando nuestra finca Las Cuchillas se cubrió de un manto de nieve y, al amanecer, una helada que podemos considerar histórica afectó las zonas altas del valle, y condicionó fuertemente los rendimientos en nuestros viñedos en San Pablo.

A partir del mes de noviembre, las temperaturas en el valle se hicieron más amables, y tuvimos un final de primavera con temperaturas moderadas, templadas y con lluvias cada vez más abundantes, que tuvieron su pico máximo en el mes de diciembre. Bajo estas condiciones, el crecimiento vegetativo de los viñedos alcanzó su punto óptimo y nos encontramos con vides con un excelente vigor y estado sanitario, listas para afrontar el verano que se avecinaba.

En nuestra memoria inmediata teníamos el devenir de la temporada anterior, cuyo verano había sido muy caluroso. Pero nuevamente ratificamos que cada año es una nueva historia, porque el verano del 2026 ha sido excepcionalmente fresco. El mes de enero en Gualtallary tuvo las temperaturas medias más bajas desde que tenemos registros, al punto de que en ningún momento se registró una temperatura mayor a 33°C durante más de una hora. La temporada comenzaba a perfilarse como una vendimia fresca, incluso fría. De repente

volvían a nuestra memoria años como el 2019 y 2021. Mañanas frescas, tardes templadas, y sol abundante todos los días.



Momentos de la cosecha 2026

Esta tendencia a los días más fríos se notó con mayor intensidad en las zonas altas del norte del Valle, en especial en Gualtallary y San Pablo. En el sur, Paraje Altamira contó con el efecto de la humedad para amortiguar los extremos de temperatura. Los meses de diciembre y enero registraron mayores precipitaciones que la media, aunque siempre en forma de tormentas breves y pasajeras, que a las pocas horas dejaban brillar el sol nuevamente. Entonces, venían a nuestra memoria años como el 2018 y 2022. Una vez más, la riqueza y diversidad del Valle de Uco nos exigía una mirada única y atenta sobre cada lugar.

Históricamente, febrero es el mes más lluvioso en Mendoza. Pero en el 2026 los registros mostraron muchas menos precipitaciones que la media, afirmando la acumulación de días de mucho sol y temperaturas frescas. Esto nos permitió alcanzar la última etapa de la maduración de nuestras uvas blancas con una sanidad excepcional. La vendimia de nuestros primeros Chardonnay comenzó 12 días más tarde que en el año 2025, y apenas comenzamos a cosechar las primeras parcelas, nos dimos cuenta de que sería un año maravilloso para los vinos blancos: una combinación de fruta expresiva con una acidez realmente extraordinaria.

En la primera semana de marzo comenzamos a cosechar nuestras primeras parcelas de Malbec en nuestras fincas Las Cerrilladas y Agua de la Jarilla, de Gualtallary. Al mismo tiempo, algunas parcelas de suelos más pedregosos y calcáreos de Piedra Infinita (Paraje Altamira) ingresaron a la bodega, pero luego debimos esperar casi dos semanas más para continuar cosechando nuestros Malbec de esa zona. Una vez más, nuestra experiencia en la parcelización según tipos de suelo, el conocimiento profundo de nuestros viñedos y el trabajo de precisión analizando y probando uvas parcela por parcela, nos permitió acompañar el ritmo de maduración de nuestras uvas en las diferentes fincas y parajes, que en años fríos como este suele ser errático y desafiante.

A mediados de marzo comenzamos a cosechar los primeros Cabernet Franc, y luego seguirían los Cabernet Sauvignon y Bonarda en Gualtallary, para terminar a finales de mes con la vendimia en esa zona, para luego concentrarnos en San Pablo.

Allí, la vendimia de nuestra finca Las Cuchillas fue inusual, ya que prácticamente no hubo diferencias importantes de fecha de cosecha entre las variedades blancas y las tintas. La última semana de marzo cosechamos los Sauvignon Blanc y Chardonnay, y la primera de abril los Malbec y Cabernet Franc.

Ya con temperaturas y condiciones verdaderamente otoñales, el final de la vendimia llegaría el 8 de abril, con la última Bonarda de Piedra Infinita.

Así, concluimos un nuevo ciclo de aprendizaje y de interpretación. De observar la riqueza de nuestros paisajes, de caminar sobre nuestras fincas día a día, de acompañar el crecimiento del viñedo en cada etapa, de hacer lo que hacemos sobre nuestros lugares. Eso es lo que nos pertenece.

**FECHAS DE COSECHA
DE NUESTROS VIÑEDOS**

FINCA AGUA DE LA JARILLA

Gualtallary

Entre el 11 de febrero y el 25 de marzo

FINCA LA OCULTA

Gualtallary

Entre el 11 de febrero y el 27 de marzo

FINCA LOS MEMBRILLOS

Paraje Altamira

Entre el 13 de febrero y el 07 de abril

FINCA LAS CERRILLADAS

Gualtallary

Entre el 18 de febrero y el 31 de marzo

FINCA PIEDRA INFINITA

Paraje Altamira

Entre el 4 de marzo y el 8 de abril

FINCA CANAL UCO

Paraje Altamira

Entre el 13 de marzo y el 8 de abril

FINCA LAS CUCHILLAS

San Pablo

Entre el 23 de marzo y el 7 de abril



Cosecha en Gualtallary, Valle de Uco



LOS VINOS

La cosecha 2026 fue, ante todo, una cosecha que nos regaló tiempo.

Tiempo para observar, para caminar la finca y, sobre todo, para enfocarnos en cada parcela.

Fue un ciclo de maduración lento y paulatino, que nos permitió degustar la uva en distintos momentos antes de definir el momento exacto de cosecha. Esa calma se traduce hoy en vinos que hablan con claridad de su origen.

En los blancos encontramos frescura, acidez vibrante y una complejidad aromática precisa. En los tintos, según la zona, aparece una gran expresión varietal, siempre acompañada por una profunda identidad de lugar. Son vinos de buena textura, con taninos finos, jugosos, con concentración, junto con una gran energía.

Fue una cosecha larga y ordenada, que nos permitió tomar decisiones cuidadosas para cada vino y respetar el carácter de cada lugar.



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