

2018

Esta estação foi caracterizada por um inverno com temperaturas históricas normais, ciclos fenológicos em datas também normais ao histórico, mas com uma geada geral em 13 de outubro que afetou vários hectares de vinhedos em Mendoza. Apesar deste evento climático, as produções foram, em geral, maiores que as 3 últimas safras. Houve ondas de calor acima de 38°C nas últimas semanas de janeiro e nas primeiras semanas de fevereiro. As máximas de março e abril também foram altas em relação às mínimas, que foram as menores em relação às últimas 4 safras. Isso ajudou a ter maior amplitude térmica entre o dia e a noite nos meses de maturação da uva, o que favoreceu a maior concentração de polifenóis na casca dos gomos.

A precipitação atingiu uma média histórica anual entre 250-280 mm por ano, muito abaixo do precipitado nas 3 estações anteriores, o que permitiu que os cachos tivessem uma excelente saúde até a colheita. A qualidade dos vinhos desta vindima foi excelente, com bons rendimentos nos vinhedos.



2017

Foi a segunda safra mais escassa depois da vindima de 2016, já que os rendimentos, especialmente em regiões como o Vale do Uco, foram novamente muito baixos, mas de altíssima qualidade.

O inverno e a primavera de 2016 foram frios e secos, o que permitiu a ocorrência de geadas quase generalizadas. Os diferentes estágios fenológicos aconteceram nessas condições.

O frio intenso no final de setembro afetou as variedades de brotação precoce como Chardonnay, no momento de seu início de brotação (primeira folha verde visível) diminuindo fortemente sua produtividade. Afetou também o Malbec causando uma queda no rendimento, somando os danos causados pelas geadas dos anos anteriores (2015 e 2016) também responsáveis por essas perdas. Pudemos ver cachos menores que o normal, com anomalias de formação como sendo parte cacho–parte caule, com poucos gomos, muito soltos.



A coloração adiantou cerca de 10 dias em relação a 2015–2016, sendo a mais longa dos últimos 25 anos com uma duração entre 10 e 20 dias a mais do que o normal. Então, a colheita foi adiantada entre uma semana e 10 dias, e a maioria dos enólogos preferiu colher as uvas com maior acidez e frescor.

Apesar de janeiro e fevereiro estarem quentes, março e abril foram mais frios, o que, complementando as baixas produções, nos levou a obter vinhos muito interessantes. Em algumas áreas, a maturação do açúcar parou quando começou o frio, o que levou alguns produtores a decidir não esperar mais. Terminamos a colheita 20 dias antes do que os registros históricos determinam como média e antes das chuvas, com vinhos tintos de concentração marcante (especialmente o Malbec), cores muito brilhantes, acidez notável, pH mais baixo do que estamos acostumados e uma expressão de fruta delicada e intensa. Foi uma colheita de sol e fruta, no entanto e por colhermos as uvas mais cedo, foi uma colheita muito fresca, com vinhos de maior volume na boca e concentração em comparação com 2016.



2016

Sem dúvida, será uma das colheitas mais lembradas por quem produz vinho, por ser uma das mais desafiadoras nos últimos 20 anos, uma colheita das mais frias e, ao mesmo tempo, mais escassa.

Depois de um dos invernos mais secos do que os registros históricos, a estação começou em 2015 com uma primavera fria e úmida na maioria das áreas, e até setembro e outubro de 2015 registraram-se chuvas mais abaixo da média, desde 1981.

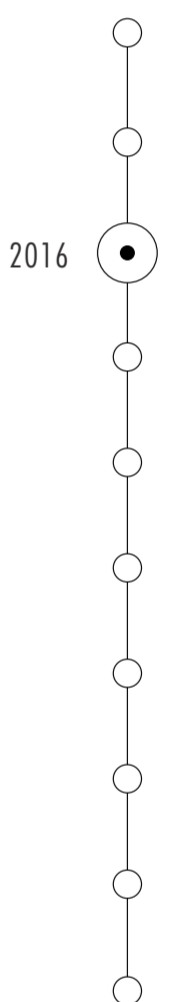
No mês de setembro, antes da brotação, ocorreram as primeiras geadas tardias, o que provocou uma queda notável na carga dos vinhedos, que, dependendo da área e das variedades, provocou perdas entre 20% e até 50%.



A partir do mês de dezembro e até abril de 2016, já tivemos temperaturas máximas, médias e mínimas e mais precipitações que a média histórica desses meses. Esta situação causada pelo fenômeno El Niño, produziu um atraso de 20 dias em todos os estágios fenológicos, desde a brotação. Finalmente a colheita foi feita de acordo com a zona até três semanas depois do normal, mas ao mesmo tempo, e dada a escassez de uvas, muito mais concentrada e rápida. Foi notável ver como em áreas frias, como Gualtallary e Altamira no Vale do Uco, a coloração ocorreu no final de fevereiro, quando ocorre normalmente entre o meio e final de janeiro.

Felizmente, tanto em março quanto em abril, o tempo ainda estava frio, mas um pouco mais seco do que em janeiro e fevereiro. No dia 17 de março tivemos um vento zonda incomum que deu melhores condições para colher as melhores uvas para as vinícolas (aumento de T° e diminuição de H°). Então, a colheita que começou quase três semanas depois, terminou uma semana antes do habitual. A colheita terminou no final de abril, naturalmente, devido às primeiras nevascas (24 e 25 no alto Vale do Uco).

Depois de um ano desafiador, finalmente conseguimos fazer vinhos com um bom equilíbrio entre acidez natural, baixo teor alcoólico e maturação fenólica adequada. Os vinhos de 2016 serão, sem dúvida, muito mais frescos do que as colheitas que o precedem, com muita expressão aromática e com caracteres herbáceos de acordo com a área de origem. Muito fluido e equilibrado na boca, com notável acidez.



2015

Finalmente de médio a alto rendimento. Um ano de grande fertilidade veio, isto é, todos os brotos traziam seus dois cachos. Nos primeiros dias de dezembro houve uma geada não muito severa, mas que afetou a floração, determinando que a produção finalmente não fosse tão alta quanto o esperado. A brotação foi antecipada em 15 dias e esse avanço foi mantido no restante do ciclo para os diferentes marcos fenológicos (floração, coloração e maturação). Isso significa que obtivemos copas completas muito cedo e isso somado a um dezembro de 2014 e a um janeiro de 2015 levemente temperados, com boa amplitude térmica, o andamento da maturação foi muito positivo e avançado. No início de fevereiro começou um período de fortes chuvas intermitentes que duraram até quase o final de março. Registrando-se em algumas regiões, como o oásis do norte de Mendoza, até 220 mm de chuva durante esse período. Nestas condições, a decisão de data de colheita foi decisiva para colher uvas sadias não tão maduras. Ajudou nesse sentido que a maturação real veio com um adiantamento de duas semanas.



No nosso caso, as uvas do oásis do norte de áreas como Luján de Cuyo, com solos mais pesados e profundos, foram colhidas durante a segunda quinzena de março, cerca de 20 dias antes do habitual. Dando vinhos aromáticos frescos e álcool da ordem de 13,0° em média. As uvas do Vale do Uco, onde havia menos chuvas e, além disso, solo arenoso e pedregoso, com melhor drenagem, colhemos nos primeiros dias de abril, encerrando a vindima no dia 10 de abril. Estes vinhos têm um aroma muito intenso, com boa maturação, notas de frutos vermelhos e pretos com um equilíbrio na boca muito elegante e equilibrado. Um ano com uma condição de clima mais europeu e onde a decisão da colheita deveria ter sido feita sanitariamente ao invés de buscar a perfeita maturação. Um divertido ano de grande aprendizado na vinícola e na adega.



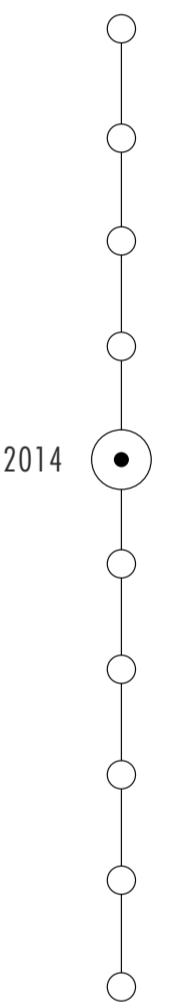
2014

Foi um ano de médio a alto rendimento. O clima durante o amadurecimento da uva foi muito quente durante grande parte do verão. Dezembro de 2013 e janeiro de 2014 foram meses com temperaturas médias 3°C acima da média histórica. Nesse período, muitos dias registraram temperaturas máximas acima mais de 40°C e temperaturas mínimas altas. Isso bloqueou a maturação devido a altas temperaturas e causou um atraso considerável. Então, a partir do início de fevereiro, houve uma mudança drástica para um clima frio e chuvoso. Foram registrados cerca de 250 mm de precipitação, entre fevereiro e abril. Isso em alguns casos complicou o aspecto sanitário e a possibilidade de esperar pela maturação. Finalmente, em meados de março, a condição climática melhorou e houve uma boa janela de bom tempo até meados de abril, após a qual o clima permaneceu úmido. das variedades e áreas.



O resultado de tudo isto foi um bloqueio da maturação e uma situação de heterogeneidade na qualidade e expressão dos vinhos, dependendo. Nessas condições, a decisão da data de colheita foi decisiva para alcançar a qualidade necessária, especialmente para superar os problemas fitossanitários.

Resultou em Malbecs com personalidades diferentes. Em geral, notas de frutas vermelhas e de ervas e notas florais se destacam. Na boca são vinhos de corpo médio com boa fluidez, com taninos um pouco reativos.



2013

Foi um ano de alta produtividade, devido a uma grande fertilidade dos brotos e quase ausência de fenômenos climáticos que afetaram a produção durante a primavera e o verão de 2012. O clima durante a maturação da uva foi quente no início do verão e depois, já no mês de fevereiro, começou a ser fresco. O outono começou um pouco chuvoso. Foi de perfis aromáticos frescos, florais e condimentados. Em termos de boca, os vinhos se apresentam fluidos e elegantes.

Resultou em Malbecs com notas de frutas vermelhas e boa presença de aromas florais e em alguns casos mentolados, de boa complexidade. Na boca são vinhos de grande fluidez e elegância apoiados na parte aromática e na acidez.



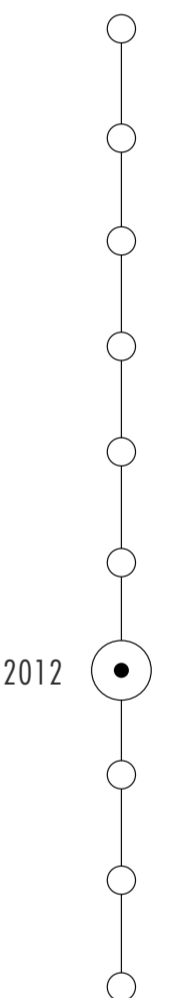
2012

Foi um ano de rendimento médio a baixo, devido aos ventos zonda fortes nos meses de novembro e dezembro de 2011, que afetaram o conjunto de algumas variedades, principalmente na região do Vale do Uco. O clima durante a maturação da uva era quente no início do verão e depois temperado, com boas amplitudes térmicas dia / noite até o início do outono.

Finalmente, foi um outono fresco, sem chuvas, que permitiu esperar pela maturação sem inconvenientes. Foi um grande ano em termos de qualidade, com perfis aromáticos muito limpos, que vão desde fruta fresca a fruta madura, dependendo do momento de colheita escolhido.



Resultou em Malbecs com notas de frutas vermelhas frescas ou maduras e de grande complexidade. Boa concentração na boca com taninos doces e equilíbrio fresco e carnudo.



2011

Foi um ano de baixa produção natural devido a geadas tardias no mês de novembro de 2010. O clima durante a maturação foi temperado a quente e seco durante o período de maturação. A maturação foi um pouco adiantada, embora no final do ciclo as temperaturas caíssem e permanecessem frescas. Isso permitiu esperar que a uva atingisse sua plena maturidade fenólica sem perdas aromáticas. Ano de grande concentração de cor, tanino, gordura e aromas.

Resultou em Malbecs com notas de frutas pretas maduras. Em áreas frescas, como o Valle de Uco, notas de frutas vermelhas maduras foram encontradas, juntamente com aromas florais frescos e de violetas. Grande concentração na boca com taninos doces e textura carnuda.



2010

Foi um ano fresco com uma maturação tardia, um pouco chuvoso no final da colheita. De bons rendimentos no vinhedo. A maturação foi lenta e progressiva. Os perfis aromáticos em geral foram sobre frutas frescas e notas florais. Ano de concentração média a alta e com boa expressão aromática.

Resultou em Malbecs com notas de frutas vermelhas frescas com notas florais e herbais. O equilíbrio na boca também é fresco, apoiado por uma acidez viva e equilibrada. Em geral, encontramos vinhos muito elegantes e expressivos.



Nas variedades Cabernet Sauvignon, Merlot e nas pirazínicas, observou-se uma grande expressão das notas picantes, frescas e mentoladas.



2009

Foi um ano quente e seco durante o período de maturação. A maturação foi um pouco adiantada, embora no final do ciclo as temperaturas caíssem e permanecessem frescas. Isso permitiu esperar que a uva atingisse sua plena maturação fenólica sem perdas aromáticas. Ano de grande concentração de cor, tanino, gordura e aromas.

Resultou em Malbecs com notas de frutas vermelhas maduras. Em áreas frescas, como o Valle de Uco, foram encontradas notas de frutas vermelhas maduras, juntamente com aromas florais frescos e violetas. Grande concentração na boca com taninos doces e equilíbrio carnudo.

