

REPORTES  
**de cosecha**



CADUS WINES

# 2021

La temporada inició con fuertes nevadas al principio del mes de junio, que no se sostuvieron durante el resto del invierno. Al comienzo de la brotación, el 5 de octubre, se registró una fuerte helada que causó daños severos, principalmente en la zona Este de los viñedos mendocinos. Afortunadamente, las zonas de Valle de Uco y Luján de Cuyo no presentaron mayores deterioros. Las semanas siguientes no mostraron eventos significativos.

Durante los meses de noviembre y diciembre, las temperaturas estuvieron apenas por encima de la media y el clima se caracterizó por ser seco y cálido. Todo parecía mostrar que sería un año similar al 2020 hasta que a fines de diciembre y durante la primera quincena de enero se registraron importantes lluvias y varios días nublados que hicieron descender las temperaturas, llegando hasta 2°C menos que la media histórica. En consecuencia, este fue el mes de enero más frío de la última década. Febrero continuó esta tendencia y se caracterizó por ser muy frío y húmedo, con lluvias frecuentes durante las primeras semanas y temperaturas hasta 3°C más bajas que la media histórica. En este punto, se realizaron importantes controles para mantener un buen estado sanitario y lograr la madurez adecuada.

Finalmente, con el inicio del mes de marzo el tiempo se estabilizó, mostrando temperaturas cercanas a los 30°C y días secos. Esto permitió alcanzar la madurez en las variedades tintas y comenzar su cosecha a mediados de marzo. Algunas lluvias aisladas y cierto descenso de temperatura durante la segunda quincena de marzo, hicieron que la madurez se ralentice durante algunos días, retomando su fuerza con la llegada de abril y logrando taninos redondos y dulces. La cosecha finalizó el 23 de abril de 2021.



**Los vinos obtenidos en la vendimia 2021 presentan una muy buena expresión aromática, son amables, con taninos dulces y redondos gracias a la madurez equilibrada y pareja de las uvas.**

# 2020

Fue una temporada atípica debido a factores climáticos e hídricos, los cuales provocaron mermas en la producción y una anticipación en la cosecha entre diez y treinta días. Por noveno año consecutivo, se registraron pocas nevadas que restringieron aún más la dotación de agua para riego en la época estival. La primavera fue fría en septiembre y octubre, provocando heladas parciales y corrimiento.

Las altas temperaturas en los meses de noviembre, diciembre y marzo, redujeron el tamaño de las bayas y anticiparon la madurez de las uvas. Debido a esto, hubo que dobligar los muestreos y cosechar en un período muy corto de nueve semanas lo que normalmente se realiza en doce. A pesar de las temperaturas máximas y mínimas elevadas, se registró en marzo una muy buena amplitud térmica, lo cual contribuyó notablemente a la calidad. Fue una cosecha con precipitaciones normales distribuidas a lo largo del ciclo, presentándose una sola semana de lluvias a principios de febrero, la cual permitió bajar las temperaturas y dar un respiro al caluroso verano. Si bien el calor fue constante, no se registraron muchos días con temperaturas mayores a los 35°C.

Esto, sumado a la muy buena relación hoja/ fruto debido a las mermas de producción, hizo que las vides trabajaran en su óptimo potencial, logrando así una excelente madurez reflejada en el grosor de las pieles, aromas frutales, buena acidez, taninos dulces y un color vivo muy llamativo.



**Destacamos especialmente a los Malbec y Cabernet Sauvignon. Gracias a las buenas temperaturas estivales y una amplitud térmica considerable, se alcanzó una correcta madurez de las uvas, sobre todo en zonas frías. Esto se vio reflejado en las pieles de las bayas, en los colores de los vinos y en los taninos dulces.**

# 2019

La cosecha 2019 dará que hablar en cuanto a calidad de vinos. El invierno de 2018 fue el más frío de las últimas cuatro temporadas. En consecuencia, la brotación de las cepas se vio retrasada. Sin embargo, se dio de manera uniforme, sin incidencia de heladas tardías que la afecten. El envero se retrasó entre una y dos semanas, dependiendo de la variedad y la zona. Sin embargo, enero y febrero fueron cálidos, lo cual adelantó la maduración a las fechas normales en blancos y un poco más temprana en tintos. Debido a que la temporada fue seca, la sanidad de los viñedos fue excelente, lo que se tradujo directamente en vinos sanos y limpios.

Fue una cosecha con buenos rendimientos ya que Mendoza no sufrió significativos eventos climáticos esta temporada.



Los vinos blancos lograron muy buena maduración azucarina y aromática, con perfiles frescos, vibrantes y de acidez marcada. Los tintos también presentaron una buena concentración azucarina anticipada que coincidió con el punto de máxima concentración de antocianos. Por lo tanto, los colores resultaron muy atractivos. Además, encontramos mayor acidez natural. Aromáticamente, presentaron mayores notas frescas, con buen volumen de boca y maduración. El balance de azúcar y acidez resultó muy equilibrado por lo que los vinos, además de su excelente calidad, presentarán buena aptitud para guarda.

**Podríamos decir que fue una cosecha similar a la de 2018 en cuanto a buenos rendimientos en los viñedos. Sin embargo, debido a las frescas temperaturas de marzo y abril, se obtuvieron uvas con una acidez natural significativamente mayor a la de la cosecha anterior.**

# 2018

La temporada se caracterizó por tener un invierno con temperaturas y ciclos fenológicos normales, en relación con las medias históricas. Sin embargo, el 13 de octubre hubo una helada general que afectó varias hectáreas de viñedos en Mendoza. A pesar de este evento climático, las producciones fueron, en general, mayores a las últimas tres cosechas.

En las últimas semanas de enero y las primeras de febrero, hubo olas de calor y los días superaron los 38°C. Las temperaturas máximas de marzo y abril también fueron altas en contraposición con las mínimas, que fueron las más bajas de las últimas cuatro cosechas. Esto ayudó a tener mayor amplitud térmica entre el día y la noche en los meses de maduración de la uva, lo que favoreció la mayor concentración de polifenoles en las pieles de las bayas. Las precipitaciones alcanzaron un promedio anual histórico de entre 250 y 280 mm anuales, valores inferiores a las tres temporadas anteriores, lo que permitió que los racimos tuvieran una excelente sanidad hasta la cosecha.

**La calidad de los vinos de esta vendimia fue excelente, con buenos rendimientos en los viñedos.**



# 2017

Luego de la vendimia 2016, la de 2017 fue la más escasa en cuanto a rendimientos, especialmente en regiones como el Valle de Uco. Sin embargo, a pesar de esto, la calidad fue muy alta.

El invierno y la primavera de 2016 fueron fríos y secos, por lo que hubo heladas casi generales. Hacia fines de septiembre, intensos fríos afectaron las variedades de brotación temprana como el Chardonnay, disminuyendo fuertemente su productividad. Afectaron también al Malbec, disminuyendo su rendimiento.

Las heladas de los años anteriores también fueron responsables de estas mermas. Los racimos fueron más pequeños a lo que normalmente se acostumbra y presentaron ciertas anomalías de formación. El envero se adelantó diez días, siendo el más largo de los últimos veinticinco años, con una duración de entre diez y veinte días más de lo normal. La cosecha fue adelantada entre siete y diez días, para cosechar las uvas con mayor acidez y frescura.

Si bien enero y febrero fueron calurosos, marzo y abril fueron más frescos. En algunas zonas, la madurez azucarina se detuvo cuando empezaron los fríos. Así, finalizamos la vendimia veinte días antes de lo que determinan los registros históricos como promedio y antes de las lluvias.



**Se obtuvieron vinos tintos de llamativa concentración, especialmente el Malbec, colores muy vivos, notable acidez, pH's más bajos de lo que estamos acostumbrados y una delicada e intensa expresión frutal. Fue una vendimia de sol y fruta. Dado lo temprano que recolectamos las uvas, fue una cosecha muy fresca, con vinos de mayor volumen en boca y concentración.**

# 2016

La cosecha 2016 fue una de las más desafiantes de los últimos veinte años. Fue una de las más frías y, al mismo tiempo, la más escasa.

**Tras uno de los inviernos más secos de los registros históricos, la temporada se iniciaba en el 2015 con una primavera fría y húmeda en la mayoría de las zonas.**



En el mes de septiembre, antes de la brotación, se produjeron las primeras heladas tardías, que ocasionaron una disminución notable en la carga de los viñedos. Dependiendo de la zona y de las variedades, esto ocasionó mermas de entre el 20% y hasta el 50%. A partir del mes de diciembre y hasta el mes de abril de 2016, hubo temperaturas máximas, medias y mínimas más bajas que el promedio histórico, y más precipitaciones.

Esta situación, causada por el fenómeno de El Niño, produjo un retraso de veinte días en todos los estadios fenológicos, desde la brotación. Afortunadamente, tanto en marzo como en abril, el clima se presentó aún frío, pero algo más seco que en los meses anteriores. El 17 de marzo hubo un inusual zonda que generó las condiciones óptimas para poder cosechar mejor las uvas. Dada la escasez de uva, fue una cosecha concentrada y rápida. La cosecha que comenzó casi tres semanas más tarde, finalizó una semana antes de lo usual, hacia fines de abril, debido a las nevadas tempranas.

# 2015

Fue una cosecha de rendimientos medios a altos. Si bien era un año de gran fertilidad de yemas, los primeros días de diciembre hubo una helada no muy severa que afectó la floración, determinando que la producción no fuera tan elevada como se esperaba. La brotación se anticipó quince días, adelanto que se mantuvo en el resto del ciclo para los distintos hitos fenológicos, por lo que logramos canopias completas muy temprano. Además, diciembre y enero fueron suavemente templados, con buena amplitud térmica, por lo que la madurez fue muy positiva y adelantada. A principios de febrero, comenzó un período de grandes lluvias con intermitencias que duró hasta fines de marzo, registrándose en algunas regiones como el oasis norte de Mendoza hasta 220 mm de lluvia.

En estas condiciones, la decisión de la fecha de cosecha fue determinante para obtener uvas sanas, resignando algo de madurez. En este sentido, que la madurez real viniera con un adelanto de dos semanas fue de gran ayuda. En nuestro caso, las uvas del oasis norte de zonas como Luján de Cuyo, con suelos más pesados y profundos, fueron cosechadas durante la segunda quincena de marzo, unos veinte días antes de lo habitual, dando vinos frescos aromáticos y de un alcohol del orden de los 13° en promedio. Las uvas del Valle de Uco, donde hubo menos precipitaciones y donde encontramos suelos franco arenosos y pedregosos, con mejor drenaje, fueron cosechadas los primeros días de abril, concluyendo la vendimia el 10 de abril. Resultaron vinos muy intensos en lo aromático, con buena madurez, notas de frutos rojos y negros, y con un balance en boca muy elegante y equilibrado.

**Fue un año con una condición más europea en lo climático y donde la decisión de cosecha se debió tomar por lo sanitario más que buscando la madurez perfecta.**



# 2014

Fue un año de rendimientos medios a altos. Durante la maduración de la uva, el clima fue muy cálido. Diciembre y enero fueron meses con temperaturas medias 3°C superiores al promedio histórico. En este periodo, se registraron muchos días con temperaturas máximas por encima de los 40°C y mínimas elevadas. Las altas temperaturas bloquearon la madurez e hicieron que se atrasara considerablemente. Luego, a partir de principios de febrero, el tiempo fue frío y lluvioso, registrándose alrededor de 250 mm de precipitaciones entre febrero y abril. Esto complicó, en algunos casos, el aspecto sanitario y la posibilidad de esperar la madurez.

Finalmente, a mediados de marzo mejoró la condición climática y hubo buen tiempo hasta mediados de abril. Después continuó húmedo.



Como resultado de todo esto, hubo un bloqueo de la madurez y una situación de heterogeneidad en la calidad y expresión de los vinos, dependiendo de las variedades y zonas. En estas condiciones, la decisión de fecha de cosecha fue determinante para alcanzar la calidad necesaria, sobre todo para sortear los problemas fitosanitarios.

# 2013

Fue un año de rendimientos altos debido a la gran fertilidad de las yemas y casi ausencia de fenómenos climáticos que afectaran la producción durante la primavera-verano del 2012. Durante la maduración de la uva, el clima fue cálido a principios del verano y luego, ya en el mes de febrero, comenzó a estar fresco. El otoño comenzó algo lluvioso. Una cosecha de perfiles aromáticos frescos, florales y especiados, de vinos fluidos y elegantes en boca.



La cosecha 2013 resultó en Malbecs con notas de frutos rojos y buena presencia de aromas florales. En algunos casos, aparecieron notas mentoladas, de buena complejidad. Resultaron vinos de gran fluidez y elegancia en boca debido a la parte aromática y acidez.

# 2012

Fue un año de rendimientos medios a bajos debido a fuertes vientos zonda en los meses de noviembre y diciembre del 2011 que afectaron el cuaje de algunas variedades, sobre todo en la zona de Valle de Uco. Durante la maduración de la uva, el clima fue cálido a principios del verano y luego templado, con buenas amplitudes térmicas entre el día y la noche hasta principios de otoño. Finalmente, fue un otoño fresco, sin lluvias, lo que permitió esperar la madurez sin inconvenientes.

**Fue un gran año en términos de calidad, con perfiles aromáticos muy limpios, desde fruta fresca a fruta madura, dependiendo el momento de cosecha elegido.**

La cosecha 2012 resultó en Malbecs con notas de frutos rojos frescos o maduros y de gran complejidad. Se obtuvieron vinos con buena concentración en boca, taninos dulces y equilibrio fresco y carnosos.



# 2011

Fue un año de baja producción natural debido a una helada tardía en el mes de noviembre del 2010. Durante la maduración, el clima fue templado a cálido y seco. La madurez se vio algo adelantada, aunque hacia el final del ciclo las temperaturas bajaron y se mantuvieron frescas. Gracias a esto, se pudo esperar la completa madurez fenólica de las uvas, sin pérdidas aromáticas. Fue un año de gran concentración de color, taninos grasos y aromas.



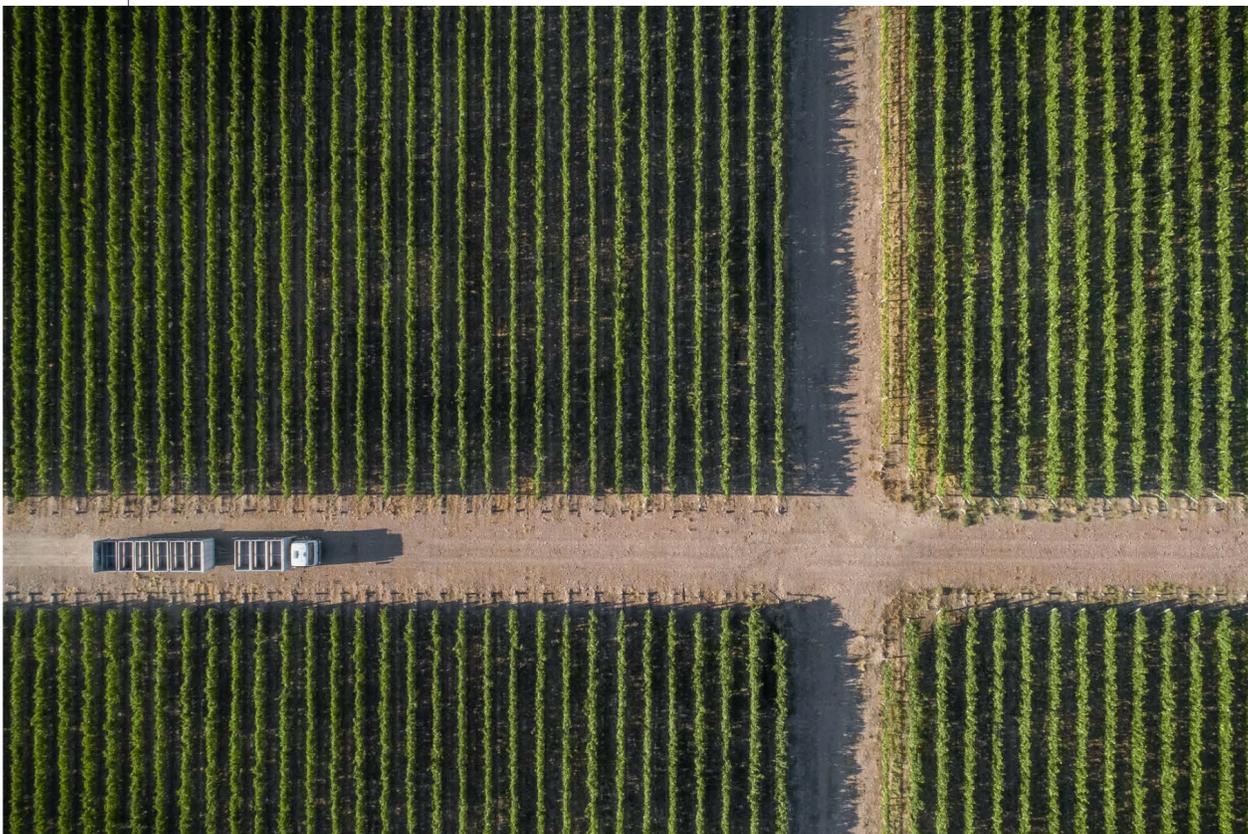
**La cosecha 2011 resultó en Malbecs con notas de frutos negros maduros. En zonas frescas como en el Valle de Uco, se encontraron notas de frutos rojos maduros junto con aromas florales frescos y de violetas. Se obtuvieron vinos de gran concentración en boca, con taninos dulces y de textura carnosa.**

# 2010

Fue un año fresco y con una madurez tardía, algo lluvioso hacia el final de cosecha. La madurez fue lenta y progresiva. Una cosecha de buenos rindes en el viñedo, en que los perfiles aromáticos fueron en general de fruta fresca y notas florales. Un año de concentración media a alta y con buena expresión aromática.

**La cosecha 2010 resultó en Malbecs con notas de frutos rojos frescos, florales y herbales. Se obtuvieron vinos con un equilibrio en boca también fresco, apoyado en una acidez viva y equilibrada. Muy elegantes y expresivos.**

En los Cabernet Sauvignon y Merlot se vio una gran expresión de las notas especiadas, frescas y mentoladas.



# 2009

Fue un año cálido y seco durante el periodo de madurez, la cual se vio algo adelantada. Sin embargo, hacia el final del ciclo, las temperaturas bajaron y se mantuvieron frescas. Gracias a esto, se pudo esperar la completa madurez fenólica de las uvas, sin pérdidas aromáticas. Fue un año de gran concentración de color, taninos grasos y aromas.



La cosecha 2009 resultó en Malbecs con notas de frutos rojos maduros. En zonas frescas como en el Valle de Uco, se encontraron notas de frutos rojos maduros junto con aromas florales frescos y de violetas. Se obtuvieron vinos de gran concentración en boca, con taninos dulces y equilibrio carnoso.