



*Viñedo Cruz del Alto · Luján de Cuyo*

## Reporte de Cosecha 2018

*La vendimia 2018, aunque más corta que años anteriores, entregó una excelente sanidad y volúmenes que excedieron las proyecciones de Trivento y de la industria.*

Luego de dos años difíciles con volúmenes muy por debajo del promedio, la cosecha 2018 trajo tranquilidad y alivio. *“Una vendimia típica mendocina con excelente sanidad y un volumen que superó nuestras expectativas”*, así la define Germán Di Césare, chief Winemaker.

El factor predominante a lo largo del ciclo 2017/2018 fue la escasez de precipitaciones. Se registraron alrededor de 280mm, que es el promedio anual de Mendoza. Esto, junto a un correcto manejo del riego, permitió al equipo agronómico realizar las labores en los viñedos acorde a su planificación. Según el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) el clima seco durante la temporada estival fue determinante para la sanidad de las uvas.

El invierno transcurrió con pocas precipitaciones níveas en la cordillera de Los Andes. Los fríos moderados, con temperaturas mínimas entre -2 a -4°C, dieron lugar a un ordenado ciclo fenológico.

Durante la primavera se registraron heladas parciales que afectaron viñedos de zonas bajas del Valle de Uco y Luján de Cuyo, produciendo mermas en la producción. No hubo precipitaciones, por lo que el manejo hídrico se realizó en función de las definiciones para cada terroir y variedad. *“La nula aparición de enfermedades criptogámicas -aquellas originadas por hongos y que afectan hojas y racimos- nos garantizó plantas sanas. Una primavera de estas condiciones nos fue vislumbrando una muy buena cosecha”*, explican los ingenieros a cargo de las 1.655 hectáreas de la bodega, José Verdaguer y Gerardo López.

El verano acompañó con altas temperaturas, fuerte insolación y sequedad, característicos de Mendoza. Las labores previas realizadas en la canopia y el manejo del riego fueron determinantes para sortear los picos de calor. Esto se tradujo en uvas balanceadas en acidez, polifenoles y azúcares.

*“Comenzamos la cosecha algo temprano, a fines de enero, y la culminamos el 24 de abril. Además, entre la última semana de marzo y la primera de abril se concentró la recolección de las tintas”*, amplía Germán Di Césare.

### LAS UVAS TINTAS

En general se vio buena expresión en las variedades Malbec, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc. Los mostos presentaron potenciales del alcohol mayores que el año pasado y un alto contenido polifenólico, *“por lo que tendremos vinos tintos de mayor estructura, color y concentración en boca”*, añadió Di Césare.

La maduración comenzó lenta y luego se aceleró a fines de marzo. *“Con una buena coordinación logística y cosechas tempranas, logramos mantener el estilo fresco y jugoso de nuestros vinos. Los taninos fueron finos y con buen equilibrio”*.

Finca Los Sauces, ubicada en Tupungato en Valle de Uco, dio la nota en esta vendimia. El perfil de suelo pedregoso y profundo y las escasas precipitaciones hicieron posible un manejo exhaustivo del recurso hídrico, dando una excelente concentración y balance en los Malbec y Cabernet Sauvignon. Por su lado la uva Malbec de Agrelo nos sorprendió por su elegancia y complejidad.

### LAS UVAS BLANCAS

Encontramos una franca expresión de las variedades blancas como Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillon y Viognier, en especial en el Valle de Uco donde tuvimos una buena amplitud térmica y noches frías. De esta manera, conservamos el ácido málico de la fruta que articulará como centro nervioso en los futuros vinos blancos.

A grandes rasgos, la vendimia 2018 se destacó por la sanidad y cantidad, especialmente en las uvas tintas. Finalizamos con el ingreso de 35,3 millones de kilos de uva, superando en más de 18% las proyecciones de la cosecha.

