



*Viñedo Los Sauces - Tunuyán, Valle de Uco.*

## *Reporte de Cosecha 2019*

*Si 2018 fue una excelente vendimia, "típica mendocina" como la definiera Germán Di Césare, la 2019 fue aún mejor.*

Como resultado de la benevolencia climática y de la coordinación estratégica de todas las áreas, Trivento aseguró un cierre de cosecha extraordinario. La vendimia inició el 30 de enero con buenas expectativas y culminó el 26 de abril con un 10% más de volumen de uvas de fincas propias y una excelente sanidad de las mismas.

En el marco del programa de nutrición de la vid (VNP), que lleva adelante el equipo agrícola, el balance nutricional de las plantas de cada zona productiva se alcanzó mediante la aplicación de nutrientes inorgánicos de producción propia, una nueva formulación de nutrientes orgánicos y la inoculación de microorganismos de suelo. *"De esta manera, la natural evolución de nuestros viñedos encuentra un equilibrio entre producción y calidad"*, indica Cristian Linares, gerente agrícola.

El invierno seco se extendió 10 días más de lo esperado, aunque generó pocas nevadas en cordillera. El frío prolongado provocó brotaciones levemente tardías, sin afectar la producción. Las temperaturas mínimas del mes de agosto fueron inferiores a

los registros históricos, posibilitando a la vid completar sus requerimientos de frío para comenzar el ciclo vegetativo.

La primavera fue levemente más cálida, en especial el mes de septiembre, y con niveles de humedad dentro del rango normal histórico. No se presentaron heladas que pudieran afectar los viñedos. Por su parte, la escasez de precipitaciones permitió trabajar con precisión en el manejo del riego hasta avanzado el verano.

Como parte del plan de inversión agrícola, durante el mes de septiembre se plantaron 37 hectáreas de Malbec, distribuidas según su destino final en Agrelo, Luján de Cuyo, (26 ha) y Russell, Maipú, (11 ha). Estas hectáreas de Malbec se suman a las 99 ya plantadas en 2017.

La época estival se caracterizó por presentar escasas precipitaciones y pocos días de temperaturas muy elevadas. Tampoco se registraron grandes tormentas de verano ni granizo en las fincas de la bodega. Estos factores permitieron una marcha fenológica de la vid dentro de





las fechas promedio. La cosecha finalizó con un otoño excepcional para la madurez de las uvas, con noches frescas y días cálidos.

La temporada 2018-2019 tuvo un promedio provincial de precipitaciones acumulado de 201,2 mm, inferior al histórico (267,7 mm). Este valor representa un 25% menos de precipitaciones que en una temporada promedio.

La vendimia 2019 puede caracterizarse de *“natural equilibrio”* en cuanto a la acidez, pH y contenido de azúcar, en todas las variedades. Los perfiles aromáticos en general fueron frescos y las uvas tintas mostraron buen contenido tánico y alta intensidad en el color.

En términos de cantidad, la variedad Malbec representó casi el 45% de la producción total de lo cosechado en Trivenito. De esta manera, la bodega se aseguró uva Malbec de excelente calidad, sanidad y perfil organoléptico en todos los segmentos en los que elabora. Es importante considerar también que para esta vendimia entraron en régimen las 99 hectáreas de Malbec plantadas en 2017 en Luján de Cuyo, Maipú y Rivadavia.

## LAS UVAS TINTAS

Malbec fue la tinta por excelencia de esta vendimia, *“su tonalidad violácea se apreciará durante varios años en los vinos de alta gama”*, asegura Di Césare. Tanto en Valle de Uco, y más específicamente Paraje Altamira, Gualtallary, San Pablo y Los Sauces, como en Luján de Cuyo, en los distritos de Agrelo,

Perdiel, Vistalba y Las Compuertas, la uva Malbec entregó fruta roja fresca y madura, un potencial alcohólico menor que 2018 y una acidez naturalmente elevada.

Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon del Valle de Uco presentaron un perfecto balance entre acidez y azúcar, buen color y taninos potentes. De igual manera, Pinot Noir dejó lucir sus aromas a frutillas y suave acidez, gracias al bondadoso verano y a la altitud del viñedo en San Pablo (Valle de Uco).

## LAS UVAS BLANCAS

Las uvas blancas tuvieron un buen año, en especial por la sanidad de sus frutos. El potencial de alcohol fue medio, entre 13 y 13,5°GL, lo que permitirá vinos frutados y frescos.

Se destacan Chardonnay y Sauvignon Blanc del Valle de Uco, por su fina acidez y aromas a manzanas verdes, cítricos y flores.

Datos climáticos obtenidos del Informe Temporada Agrícola 2018/2019. Dirección de Agricultura y Contingencias Climáticas. Gobierno de Mendoza.

