



Viñedo Los Ponchos · Tupungato

Reporte de Cosecha 2017

La vendimia 2017 fue sobresaliente en términos de calidad y sanidad, trayendo consigo cualidades particularmente excelentes para los caldos tintos de Trivento. Como resultado contamos hoy con una cosecha excepcional.

Al explicar el escenario que da lugar a esta extraordinaria cosecha, el equipo enológico y agrícola concuerda en que se conjugaron las mejores condiciones climáticas típicas de Mendoza junto a una disminución de la producción de un 15%, causada por algunas heladas tardías que afectaron los rendimientos especialmente en el Valle de Uco.

El otoño transcurrió con mayores precipitaciones de lo normal, como consecuencia de las últimas secuelas del fenómeno del Niño, aportando una parte importante de las necesidades de riego invernal. El resto del año estuvo enmarcado en las condiciones normales de Mendoza.

Durante el invierno no se registraron nevadas en el llano ni fríos extremos. La primavera marchó sin lluvias, con eventos de heladas tardías que produjeron algunos corrimientos (disminución de granos por racimo) en el Valle de Uco y Luján de Cuyo. Estas heladas determinaron una disminución del rendimiento de Malbec en Valle de Uco y Luján de Cuyo, de 26% y 20% respectivamente. Esta caída en la producción otorgó concentración y tipicidad varietal.

Los meses de verano transcurrieron con días cálidos y despejados, sin registros de lluvias. Las temperaturas promedio en pre-cosecha en el Valle de Uco oscilaron alrededor de los 30°C durante el día y 12°C al alba. Esta amplitud térmica diaria favoreció la concentración de color (mayor síntesis de antocianinas) y una madurez fenólica balanceada con respecto a la madurez zucarina. La estabilidad climática hasta el momento de cosecha ofreció una recolección más temprana y corta, con excelente sanidad en todas las regiones.

Fue una buena cosecha para las uvas blancas con excelente frescura de los caldos. La variedad Chardonnay del Valle de Uco se destacó ampliamente del resto, por su franca nariz y notas frutales.

“Hacia muchas cosechas que no encontrábamos esta calidad sanitaria, concentración y balance. La combinación de estos tres factores nos permitió obtener calidades excepcionales en los todos los segmentos y especialmente en los Malbec, Cabernet Sauvignon y Syrah. Puedo asegurar que es el mejor año para las tintas”, afirma Germán Di Cesare enólogo de los vinos alta gama. “Con deliciosos descriptores como mora, frambuesa, guinda y cereza la variedad Malbec se luce en 2017”, agrega.

Las uvas tintas presentaron elevada carga fenólica lo que asegura la intensidad y profundidad del color rojo en el tiempo. Los mostos fueron frescos y mantuvieron su calidad vibrante debido a una balanceada acidez. Algunos terruños de altura, como San Pablo en Valle de Uco, presentaron una acidez puntualmente elevada. Por su parte, la carga tánica no trajo matices verdes ni secantes, aportando abundantes taninos dulces y redondos. Al momento de identificar la variedad destacada de esta cosecha, tanto Germán Di Césare como Victoria Prandina coinciden en elegir al Malbec de Luján de Cuyo y al Cabernet Sauvignon del Valle de Uco.

Victoria Prandina, enóloga de EOLO, detalla cómo fue la vendimia del vino ícono de la bodega. “Como en años anteriores mantuvimos la cosecha manual en cuatro etapas, en función del vigor de la planta, iniciando el 17 de marzo. Elaboramos un total de 15.241 kilos de Malbec con gran estructura de taninos dulces y equilibrados”.

La vendimia 2017 inició el 26 de enero con Pinot Noir, proveniente del viñedo Los Ponchos ubicado en Tupungato (Valle de Uco), para la elaboración de base de espumantes y vinos jóvenes. Culminó el 5 de abril en la finca Cruz del Alto, ubicada en Ugarteche (Luján de Cuyo), con la variedad Bonarda. Trivento este año ingresó 15% menos de lo esperado de las fincas propias. El balance arrojó que el 57% de la uva ingresada corresponde a producción propia.

