



REPORTE VENDIMIA 2025

La vendimia 2025 de Trivento se caracterizó por su excelente sanidad y calidad, enmarcada en una temporada de dos caras: una primera etapa cálida y seca que adelantó la madurez de las uvas, y una segunda etapa más fresca y húmeda que permitió finalizar la maduración de manera pausada y equilibrada. La cosecha comenzó el 20 de enero con uvas Malbec para la elaboración del White y finalizó el 8 de abril, abarcando 79 días de trabajos coordinado, aunque arduos. Se recolectaron 35,5 millones de kilos de uva, con un ingreso equitativo proveniente de fincas propias y productores aliados. Las tres bodegas, Maipú, Drummond y Tres Portañas, recibieron las uvas para su elaboración.

Los vinos blancos muestran una fresca acidez natural y gran expresión varietal, mientras que los tintos destacan por su concentración, textura y alcoholes moderados. Esta vendimia reafirma el compromiso de Trivento con la calidad, la sostenibilidad y la innovación, consolidando su liderazgo en la producción de vinos argentinos de alta gama.

MARCHA CLIMÁTICA 2024 - 2025

El ciclo climático 2024-2025 presentó condiciones desafiantes y contrastantes. Octubre fue significativamente más cálido y lluvioso que el promedio histórico, lo que favoreció un desarrollo vegetativo temprano, pero exigió un monitoreo fitosanitario riguroso, especialmente por el riesgo de peronospora. En noviembre y diciembre, las temperaturas se mantuvieron dentro de los promedios históricos, con lluvias escasas. Enero continuó con condiciones normales, pero febrero marcó un punto de inflexión: se registraron varios días con temperaturas superiores a los 35 °C, generando estrés térmico y acelerando la madurez de las uvas.

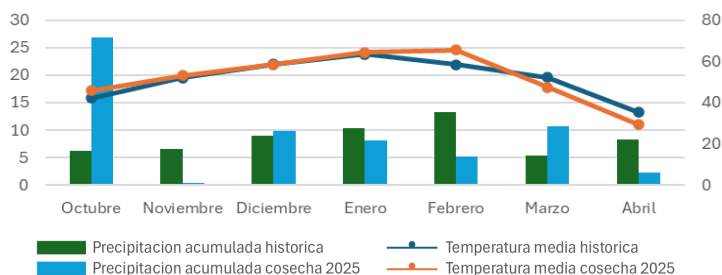


Gráfico 1. Marcha climática 2024/2025 vs. histórica. (Estación viñedo Las Cumbres, Luján de Cuyo)

Sin embargo, a partir del 26 de febrero, el ingreso de un frente fresco acompañado de lluvias (hasta 70 mm en algunas zonas) cambió el curso de la vendimia. Marzo fue más fresco y húmedo de lo habitual, lo que permitió la ralentización de la maduración, especialmente en variedades tintas como Malbec, Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon. Los viñedos ubicados en Los Chacayes y Paraje Altamira, en el Valle de Uco, mostraron un excelente comportamiento frente a estas lluvias gracias a sus suelos bien drenados. Esta dualidad climática entregó vinos con perfiles diferenciados: los cosechados en la primera etapa presentan mayor estructura y color, mientras que los de la segunda mitad destacan por su frescura, acidez y complejidad aromática. En síntesis, fue un año de contrastes que exigió precisión y adaptabilidad.

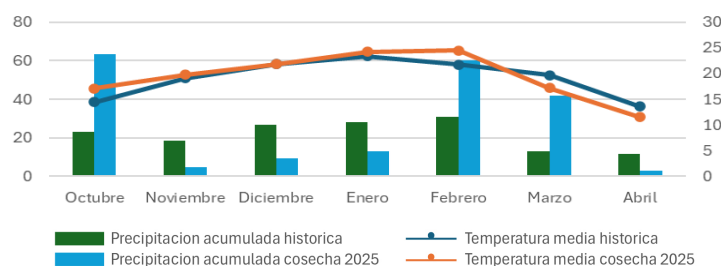


Gráfico 2. Marcha climática 2024/2025 vs. histórica (Estación viñedo Los Sauces, Los Chacayes - Valle de Uco)



MOMENTO DE LA COSECHA

La vendimia 2025 comenzó el 20 de enero con las uvas Malbec para la elaboración de White Malbec, anticipándose casi 10 días respecto al año anterior. Esta decisión respondió a un inicio de temporada caluroso y seco, que aceleró la madurez de las uvas. Chardonnay, por ejemplo, se cosechó una semana antes que 2024, logrando vinos con notas de durazno blanco, damasco y excelente estructura.

A mediados de febrero, el descenso de temperaturas dio la oportunidad de esperar la madurez óptima de las variedades tintas. La uva Malbec, que da origen a Golden Reserve de Luján de Cuyo, inició su cosecha a fines de febrero en Agrelo y concluyó el 31 de marzo en Vistalba, Las Compuertas y Perdriel.

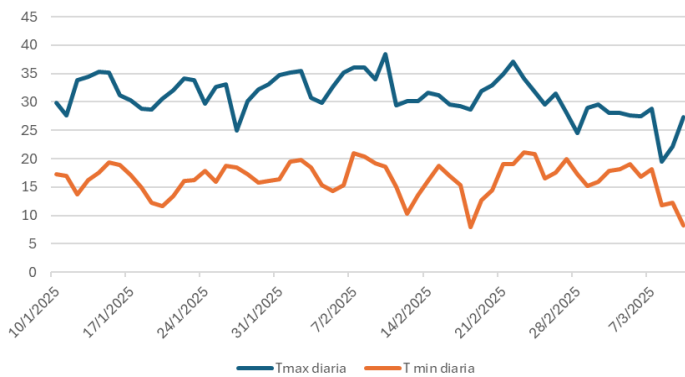


Gráfico 3. Registros diarios de temperaturas máximas y mínimas (Estación viñedo Las Cumbres, Luján de Cuyo)

Este año, el orden de madurez de estas zonas se invirtió respecto a lo habitual. El resultado: un Malbec con gran potencial, fresca y jugosidad. Por su parte, Cabernet Franc proveniente de nuestro viñedo en Paraje Altamira comenzó su cosecha el 13 de marzo, con intensidad aromática y textura elegante. Cabernet Sauvignon cerró la vendimia el 7 de abril, dando vinos frescos, especiados y fluidos.

En total, se cosecharon 35,5 millones de kilos de uva, un 3% más que en 2024, con un 50% de uva propia y una alta proporción de uva premium, destacando el Malbec como variedad principal.

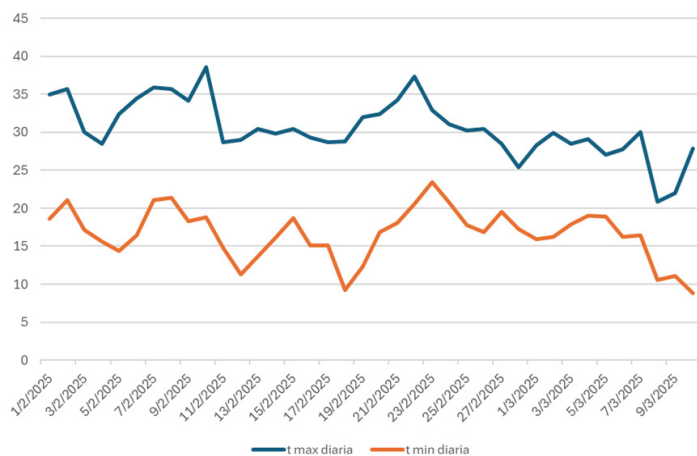


Gráfico 4. Registros diarios de temperaturas máximas y mínimas (Estación viñedo Los Sauces, Los Chacayes - Valle de Uco)

35,5 millones kilos de uva cosechados

Bodegas elaboradoras: Maipú, Drummond y Tres Porteñas

3% más que en el año 2024

Variedad principal Malbec

Alta proporción de uva premium

UNA VITICULTURA SOSTENIBLE

En un contexto de cambio climático, Trivento continúa profundizando su compromiso con la sustentabilidad. La campaña 2025 puso en evidencia la importancia de la gestión eficiente del agua, especialmente en un año caluroso y seco. A pesar de estas condiciones, no hubo restricciones hídricas gracias a una adecuada disponibilidad desde la cordillera, lo que permitió mantener un riego controlado y eficiente.

La red de estaciones meteorológicas distribuidas en los viñedos de Valle de Uco, Luján de Cuyo y otras zonas clave, junto con estudios de suelo y monitoreo fenológico, permitieron ajustar los ciclos de riego y las decisiones agronómicas con precisión. Además, se continuó con el seguimiento de variables climáticas en colaboración con la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNCuyo, lo que permitió reducir significativamente el uso de fitosanitarios, especialmente contra enfermedades fúngicas.

En bodega, se priorizó la gestión de residuos sólidos orgánicos y el uso responsable de los recursos, consolidando prácticas que minimizan el impacto ambiental. Se elaboraron 1400 toneladas de compost que fueron utilizados como fertilizante natural en los viñedos.

Esta vendimia no solo deja vinos de gran calidad, sino también avances concretos en sostenibilidad, reafirmando el propósito de Trivento de liderar una viticultura responsable e innovadora.

Germán Di Cesare
Gerente de Enología
Gerardo López
Gerente de Agricultura



RP 60 y Jerónimo Ruíz - M5517 Maipú, Mendoza • Tel: +54 - 261 - 4137100
press@trivento.com • www.trivento.com

