BODEGA
TRIVENTO
ARGENTINA



RELATÓRIO VINDIMA 2026

A vindima 2026 da Trivento foi marcada por um perfil climático fresco, sem ondas de calor e com precipitações superiores à média dos últimos 5 anos. Essas condições proporcionaram uma maturação lenta e equilibrada das uvas, preservando o frescor, a acidez natural e a expressão aromática. Em um contexto em que a colheita argentina foi aproximadamente 8% menor que a do ano anterior, a Trivento concluiu sua vindima dentro dos volumes projetados. Destacam-se a boa sanidade da fruta e uma clara definição de origem em cada região produtora.

Os vinhos 2026 preconizam-se com grande precisão varietal, taninos finos, teores alcoólicos moderados e excelente potencial de guarda, especialmente nas linhas de alta gama.

Mais de 27 milhões de quilos de uva,
ingressados.1,84% acima da projeção.

Vinícolas elaboradoras: Maipú, Drummond e Tres Porteñas
67 % de uva própria
72% Malbec como variedade predominante

EVOLUÇÃO CLIMÁTICA – TEMPORADA 2026

Durante o ciclo 2025–2026, as principais zonas vitícolas da Trivento — Luján de Cuyo e Valle de Uco— compartilharam uma tendência climática comum: temperaturas médias moderadas e um regime de chuvas claramente superior à média histórica.

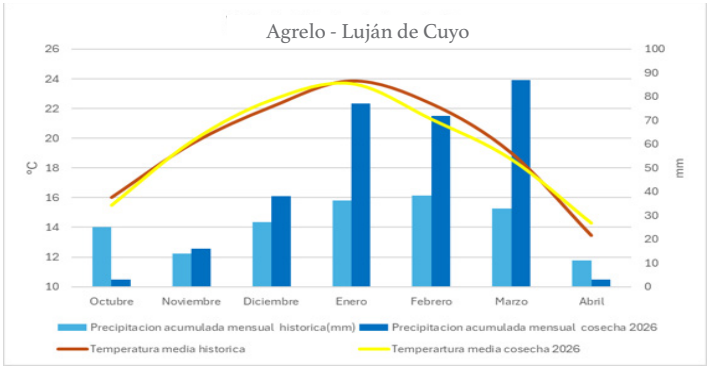
-Luján de Cuyo

As temperaturas médias mantiveram-se ligeiramente abaixo dos valores históricos, com um verão sem picos extremos de calor.

Janeiro e fevereiro, meses fundamentais para a maturação, apresentaram condições frescas que favoreceram um acúmulo gradual de açúcares e uma excelente retenção de acidez.

A precipitação acumulada entre novembro e março foi sensivelmente superior à média, com registros destacados em janeiro, fevereiro e março, exigindo acompanhamento fitossanitário constante do vinhedo.





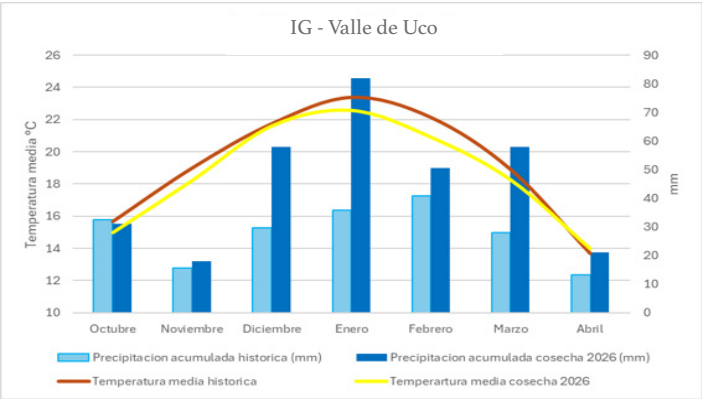
Nessas condições, chegou-se à colheita com uvas equilibradas, de cascas saudáveis e grande definição aromática.

- Valle de Uco

O comportamento térmico foi semelhante ao de Luján de Cuyo, embora com temperaturas médias ligeiramente inferiores, próprias da altitude.

Fevereiro destacou-se como o mês mais fresco em relação à média histórica, fator determinante para a qualidade dos vinhos tintos.

As chuvas superaram amplamente os registros históricos, especialmente em janeiro e março, gerando um desafio agronômico que foi conduzido com precisão graças ao monitoramento constante e às características de drenagem natural dos solos.



De modo geral, a temporada 2026 pode ser definida como um ano de baixa pressão térmica, maior tensão hídrica e ausência de estresse por calor, ideal para vinhos de perfil fresco e elegante.

A COLHEITA 2026 NA TRIVENTO

A vindima teve início em 19 de janeiro com as uvas destinadas para a elaboração do White Malbec, continuou com as variedades brancas e finalizou com as tintas tardias na terceira semana de abril.

Em Luján de Cuyo, a colheita das uvas Malbec para a elaboração do Golden Reserve iniciou em 13 de março em Las Compuertas. Cada distrito contribuiu com perfis bem diferenciados, permitindo construir vinhos complexos e fiéis à identidade da região.

"A possibilidade de as uvas atingirem seu ponto ótimo de maturação na planta nos deu o tempo para trabalhar na vinícola de forma ordenada, com fermentações prolixas e sempre focados no perfil de cada vinho"

Germán Di Césare

No Valle de Uco, destacou-se o Chardonnay, que refletiu de forma nítida o caráter de um ano frio: acidez natural marcante, tensão e notas cítricas e florais. A vindima do Malbec começou em 2 de março em Los Chacayes, destinado ao blend Malbec–Cabernet Franc. Essas uvas destacaram-se pela textura fina, taninos elegantes e grande pureza frutal.

No final de março, foi colhido o Cabernet Franc de Paraje Altamira, que apresentou notas especiadas, de cassis e uma estrutura definida, reflexo de uma maturação lenta e gradual. O Cabernet Sauvignon, proveniente de fazendas no Cordón del Plata e Paraje Altamira, encerrou a colheita contribuindo com um perfil especiado, boca fluída e excelente equilíbrio.



UMA VITICULTURA SUSTENTÁVEL

Em um ano mais úmido do que o habitual, a rede de estações meteorológicas, o monitoramento fenológico e os estudos de solo foram ferramentas essenciais para antecipar decisões agronômicas e reduzir riscos sanitários.

A campanha 2026 reforçou o enfoque da Trivento em relação à viticultura de precisão, com manejo eficiente da irrigação, rigoroso acompanhamento fitossanitário e práticas voltadas para o cuidado dos solos e a preservação do equilíbrio do vinhedo. Essas ações permitiram transformar um ano climáticamente desafiador em uma vindima de grande valor enológico, alinhada ao compromisso da vinícola com a sustentabilidade e a excelência.

Germán Di Césare
Chefe de Enologia
Gerardo López
Chefe de Agriculture