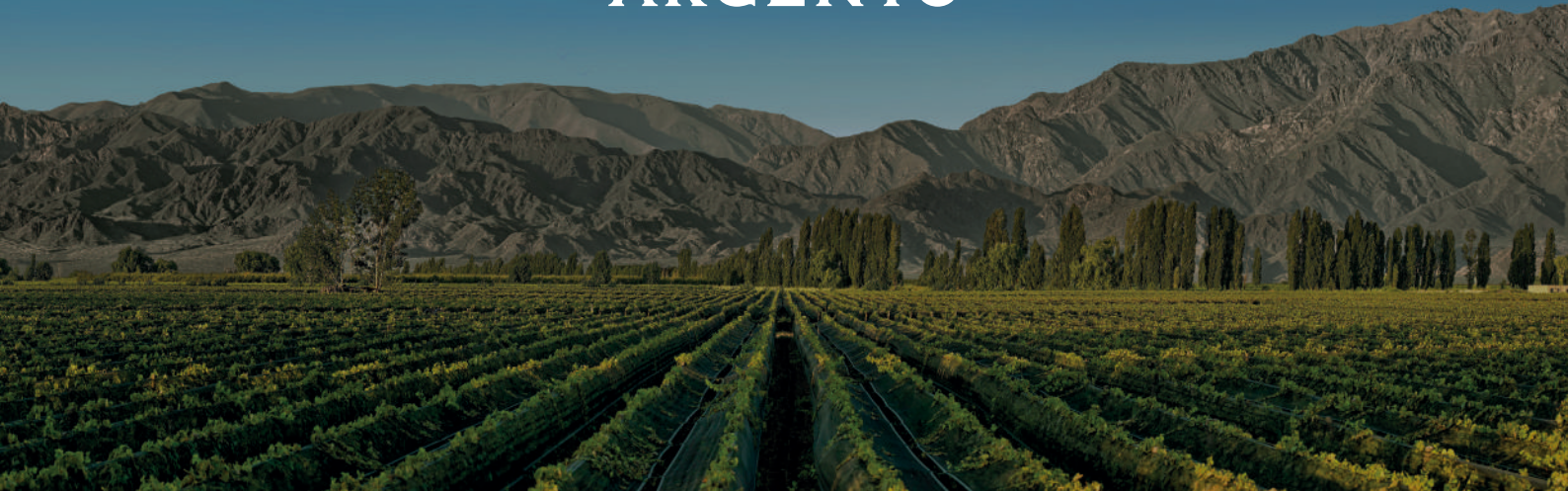




BODEGA ARGENTÓ



Finca Altamira, Valle de Uco, Mendoza.

Relatório de Colheita 2020

A colheita de 2020 foi uma das mais particulares dos últimos anos. Sem dúvida, dois grandes fatores marcaram essa safra: a grande antecipação do amadurecimento e o impacto do Covid-19, que nos levou a tomar medidas para proteger às pessoas e nossos vinhos.

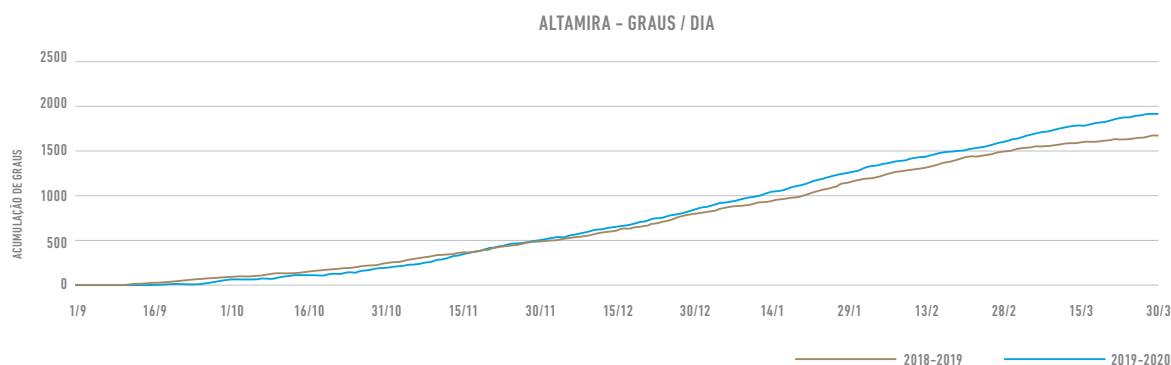
A seguir, fazemos uma descrição geral do ciclo da videira, interpretando os dados das estações meteorológicas de nossos vinhedos em Altamira, Alto Agrelo, Ugarteche, Cruz de Piedra e El Carrizal.

O ciclo completo de 2019-2020 foi quente em comparação com uma colheita normal em Mendoza.

Tudo começou com uma primavera fria e uma menor acumulação graus dias em relação ao ano anterior, atrasando um pouco a quebra de broto. Mas a partir de meados de novembro, na média, em todas as fazendas, observamos um ponto de virada e um aumento de temperatura,

excedendo a acumulação de graus / dia diariamente em relação ao ciclo anterior.

Devido a esse aumento de temperatura, pudemos observar um aumento na velocidade dos estágios fenológicos do florescimento e frutificação, mesmo uma sobreposição dos estágios. Na fazenda Agrelo, observou-se que a data do envero (processo do amadurecimento da uva no qual muda a cor do fruto) completo ao 100% em 2020 foi de 50% no ciclo anterior. Também sabemos que o mês de março foi um dos mais quentes em décadas, excedendo a temperatura em 2°C à média.



Todo esse avanço foi inevitavelmente refletido no ponto de colheita, variando entre 15 a 30 dias em relação ao ciclo 2018-2019, registrando até maiores níveis de grau brix nas mesmas parcelas das fazendas.

Sem dúvida, este 2020 será lembrado pelas rigorosas operações logísticas da colheita das uvas em um período muito curto e devido aos rápidos aumentos no amadurecimento do açúcar.

Em relação à sanidade, embora em geral tenha sido um ciclo bastante saudável, o mês de fevereiro apresentou chuvas e alta umidade relativa, afetando algumas áreas mais do que outras, por exemplo, Altamira registrou até 100 mm no mês; e algumas variedades mais do que outras, como as brancas que nessa data já tinham um alto amadurecimento em açúcar.

Os **vinhos tintos** desta safra serão lembrados por sua alta qualidade, pois apresentam altos níveis de polifenóis, com tons azulados em suas cores, mesmo em variedades mais avermelhadas, como a Cabernet Franc. O perfil aromático permanece fresco e frutado, pois não houve sobre-amadurecimento dos precursores aromáticos e polifenóis, apesar dos altos níveis de açúcar. Ao mesmo tempo, os níveis de acidez permaneceram bastante equilibrados, permitindo fermentações com um bom pH, mais limpo e com o desenvolvimento de aromas mais frutados.

Cuidar da extração em macerações é um fator crítico nesta colheita, pois a superextração pode ser complexa ao trabalhar com taninos altamente reativos e sua alta concentração em vinhos. Sem dúvida, os vinhos excelentes e com um bom potencial de guarda serão os da safra 2020.

Em relação aos **brancos**, em Mendoza, tivemos uma aceleração no amadurecimento das uvas, como em todas as variedades em geral. Apesar de fevereiro ter sido muito chuvoso, a sanidade permaneceu segura e isso ajudou a compensar a aceleração, preservando o perfil aromático e fresco de variedades como Sauvignon Blanc e Viognier.



Colheita, Finca Alto Agrelo.

Em relação ao Chardonnay, o grande protagonista dos brancos deste ano, mostrou uma queda acentuada de pelo menos 25% na grande maioria das fazendas que colhemos. Isso ajudou a ter cachos um pouco mais soltos e saudáveis, com uma concentração muito boa de aromas e sabores, o que resultou em uma grande expressão aromática. Os álcoois serão um pouco maiores que os anos anteriores, mas mantendo a frescura aromática.

Em San Juan, iniciamos a colheita de Pinot Grigio muito cedo, por volta de 20 de janeiro. A qualidade tem sido muito boa, sem problemas sanitários e com uma acidez um pouco maior que nos anos anteriores, o que nos ajudou muito a desenvolver o perfil fresco e frutado que procuramos. Com um fevereiro muito quente, tivemos um amadurecimento muito cedo, o que nos levou a colher em turnos duplos e com o dobro dos esforços de produção.

O Pinot Grigio da safra 2020 tem sido um dos mais interessantes em qualidade aromática e frescura nos últimos anos.

Sem dúvida, 2020 continua a grande tendência qualitativa das últimas safras 2018 e 2019.

Juan Pablo Murgia
Gerente de Enología

Cecilia Acosta
Gerente de Vinhedos

