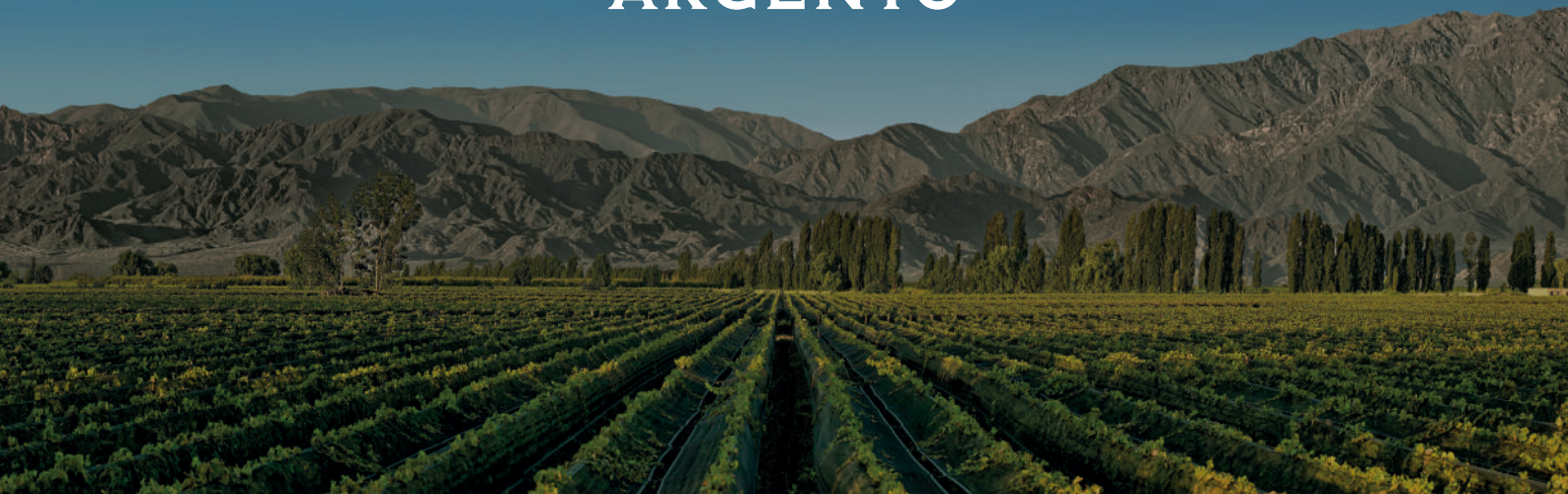




BODEGA ARGENTO



Finca Altamira, Valle de Uco, Mendoza.

Informe de Cosecha 2020

La cosecha 2020 ha sido una de las más particulares de los últimos años. Sin duda dos grandes factores dominaron esta añada: el gran anticipo de la madurez y el impacto del Covid-19, que hizo que tomemos medidas para proteger a nuestra gente y a nuestros vinos.

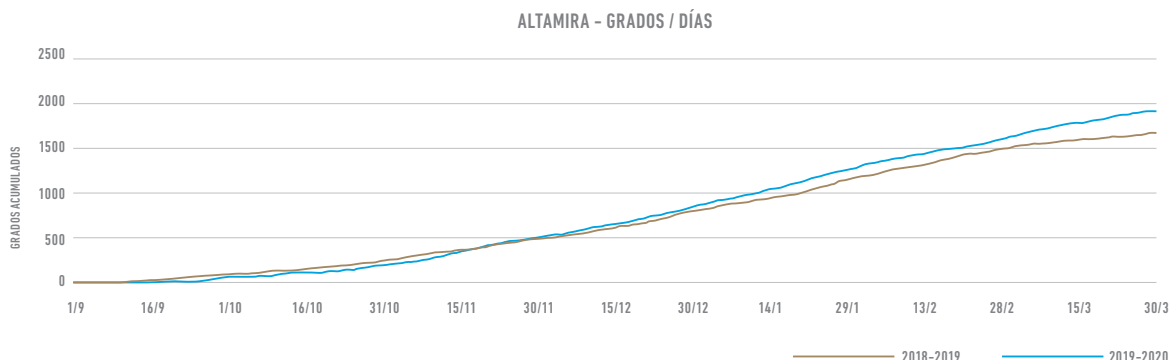
Hacemos una descripción general del ciclo de la vid interpretando los datos de las estaciones meteorológicas de nuestras fincas ubicadas en Altamira, Alto Agrelo, Ugarteche, Cruz de Piedra y El Carrizal.

El ciclo completo 2019-2020 fue cálido respecto a un ciclo normal en Mendoza.

Comenzó con una primavera fría y una menor acumulación de grados días respecto al año anterior, retrasando un poco la brotación. Pero a partir de mediados de noviembre en promedio en todas las fincas pudimos ver un punto de inflexión y un aumento de las temperaturas superando la acumulación de grados/día diario respecto al ciclo anterior.

Debido a este aumento de temperaturas, se incrementó la velocidad de las etapas fenológicas de floración y cuaje, e incluso hubo un solapamiento de las etapas dentro de las unidades de vid observadas. En Finca Agrelo se pudo observar que en la fecha de envero al 100% los viñedos solo habían alcanzado el 50% en el ciclo anterior. También sabemos que el mes de marzo fue uno de los más cálidos en décadas, superando el promedio de temperaturas en 2°C a la media

Todo este adelanto se tradujo inevitablemente en una aceleración del punto de cosecha, variando entre los 15 hasta 30 días respecto al ciclo 2018-2019



incluso registrando niveles de grados brix superiores en los mismos bloques de las fincas.

Sin duda este 2020 será recordado por las estrictas operaciones de logística para cosechar las uvas en un periodo de tiempo muy corto debido a los explosivos aumentos de madurez azucarina.

Respecto a la sanidad, si bien fue un ciclo bastante sano en general, el mes de febrero presentó bastantes precipitaciones y una alta humedad relativa, afectando algunas zonas más que otras, por ejemplo, Altamira registró hasta 100mm en el mes; y por supuesto algunas variedades más que otras como por ejemplo las blancas que para esa fecha ya tenían una alta madurez azucarina.

Los **vinos tintos** de esta añada serán recordados por su gran calidad ya que presentan altos niveles de polifenoles, con matices azulados en sus colores incluso en variedades más rojizas como el Cabernet Franc. El perfil aromático, se mantiene fresco y frutal, ya que no se produjo una sobremaduración de los precursores aromáticos y los polifenoles, a pesar de los altos niveles de azúcar. Al mismo tiempo los niveles de acidez se mantuvieron bastante equilibrados permitiendo fermentaciones a buen pH, más limpias y con desarrollo de aromas más frutales.

El cuidado de la extracción en las maceraciones es un factor crítico en esta cosecha ya que las sobreextracciones pueden ser complejas a la hora de trabajar con taninos muy reactivos y su alta concentración presente en los vinos. Sin duda grandes vinos y de larga crianza serán los de la cosecha 2020.

Con respecto a los **blancos** en Mendoza, tuvimos un anticipo en las uvas, como en todas las variedades en general. A pesar de que febrero fue muy lluvioso, la sanidad se mantuvo a salvo y esto ayudó a compensar la aceleración en la maduración, preservando el perfil aromático y fresco de variedades como el Sauvignon Blanc y el Viognier.



Cosecha en Finca Alto Agrelo.

Respecto al Chardonnay, el gran protagonista de los blancos de este año se mostró con una merma muy marcada de al menos 25% en la gran mayoría de las fincas que cosechamos. Esto ayudó a tener racimos un poco más sueltos, sanos y de muy buena concentración de aromas y sabores, lo que resultó en una gran expresión aromática en los caldos fermentados. Los alcoholes serán un poco más elevados que años anteriores, pero manteniendo la frescura aromática.

En San Juan iniciamos la cosecha de Pinot Grigio muy temprano, alrededor del 20 de enero. La calidad ha sido muy buena sin problemas sanitarios y con una acidez un poco más elevada que años anteriores lo que nos ayudó mucho a desarrollar el perfil fresco y frutal que buscamos. Con un febrero muy cálido, tuvimos una madurez muy repentina lo que nos llevó a cosechar a doble turno y duplicar los esfuerzos de elaboración en la vecina provincia del norte.

Los Pinot Grigio de la cosecha 2020 han sido unos de los más interesantes en calidad aromática y frescura de los últimos años.

Sin duda 2020 continúa la gran tendencia cualitativa de las últimas añadas 2018 y 2019.

Juan Pablo Murgia

Gerente de Enología

Cecilia Acosta

Gerente de Fincas y Viñedos

