

Reporte de Cosecha 2025

Por Martín Kaiser y Toti Undurraga

El volumen de uvas producidas y las temperaturas medias de las temporadas 2023-2024 y 2024-2025 fueron muy similares, siendo ambas vendimias levemente inferiores en volumen (8 y 5% respectivamente) a la media histórica (2.09 millones de tn) y con temperaturas medias por encima de los registros históricos. Sin embargo, la vendimia 2025 fue más precoz y se caracterizó por un fuerte crecimiento en el grado de la uva en el mes de febrero, adelantando la cosecha de algunas tintas, que debieron ser cosechadas simultáneamente con las uvas blancas.



En especial las parcelas de alta gama, con bajos rendimientos y condiciones de suelo más restrictivas, fueron las que más adelantaron su madurez. El cambio en las condiciones climáticas vivido a fines de febrero, con el ingreso de algunos frentes frescos y un par de lluvias importantes durante marzo, presentó, a partir de entonces un escenario muy diferente para la madurez de las uvas que aún no habían sido cosechadas. La dinámica de aumento del grado de la uva y la caída de la acidez desde ese momento fue mucho más lenta, ampliando la ventana de cosecha de las uvas tintas hasta el mes de abril. Finalmente, la calidad general tanto de uvas blancas como tintas fue muy buena, por lo que esperamos al finalizar la crianza, poder contar con vinos de calidad superior, en especial en Chardonnay, Cabernet Franc y Malbec.

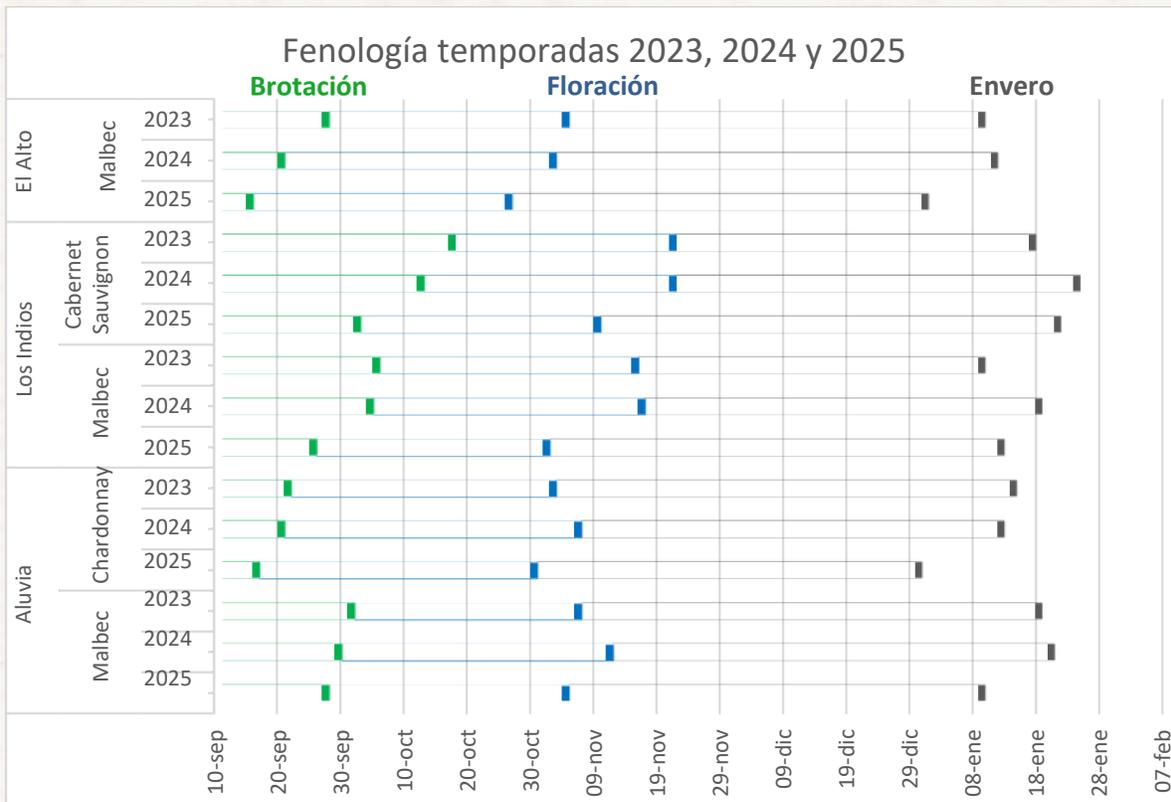


Fenología y Cosecha: Un ciclo adelantado

La temporada 2024/2025 comenzó con una brotación temprana y con una primavera cálida, lo que se tradujo en un anticipo de los estadios fenológicos consecuentes.

El inicio de la brotación sufrió un adelanto de 5 a 10 días con respecto a las fechas históricas, donde la brecha entre Luján de Cuyo y Valle de Uco fue normal, ubicándose alrededor de 10-12 días de diferencia. Este comienzo temprano del crecimiento junto al aumento de temperaturas en el mes de octubre, se tradujeron también en una madurez precoz en 7 días de adelanto para Luján de Cuyo, 8 días para Gualtallary y 14 días para El Cepillo.

Dicha evolución del ciclo se mantuvo hacia comienzos del verano, con un envero anticipado en igual medida, salvo por el caso de Los Indios, que evidenció la característica de encontrarse en fechas normales de envero pese al adelanto previo del ciclo.



La expresión del 2025 en cada varietal

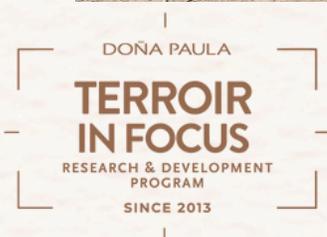
Vinos Blancos:

Los vinos blancos presentan en esta temporada una interesante complejidad en sus aromas, especialmente en Chardonnay y Riesling, donde las notas especias están balanceadas con la fruta característica de cada variedad. En el caso del Sauvignon Blanc, sus aromas son más minerales y de frutas tropicales que otras añadas, presentando menos notas herbales como ruda y menos notas cítricas, posiblemente debido al devenir de las temperaturas en el mes de febrero en que fueron cosechadas. En boca encontramos buena concentración y balance entre la frescura y la untuosidad.



Tintos:

Como suele suceder en veranos cálidos las uvas tintas dieron lugar a vinos expresivos con marcadas notas frutales, acompañadas de especias, mientras que las notas florales y herbales tienen menor predominancia, al menos en los estadios juveniles de los vinos, que en otras añadas. En boca, los vinos son generosos en presencia, con taninos de textura media con tendencia a la suavidad más que a la fuerza. Entre todas las tintas, el Cabernet Franc se destaca en este 2025, por presentar vinos extraordinarios tanto en la expresividad aromática, como en generosidad de su volumen y presencia en boca.



Conclusiones

Esta temporada fue compleja debido a la dinámica del clima, con meses de extraordinarias temperaturas como octubre y febrero. Podemos pensar en dos temporadas en una: la primera resultante de la combinación de altas temperaturas sostenidas y bajas precipitaciones entre noviembre y hasta el 26 de febrero que originaron vinos blancos muy cualitativos resultante de uvas muy sanas y alta acidez. Estas mismas condiciones en las uvas tintas apuraron la cosecha de aquellas parcelas de menores rindes y suelos más restrictivos, traduciéndose en vinos con una graduación alcohólica contenida, pero de gran personalidad. Una segunda temporada comenzó luego de las lluvias de fines de febrero e inicios de marzo, con uvas que se cosecharon con una mayor evolución en los componentes aromáticos y polifenólicos, dando vinos de fruta más marcada y boca más generosa en volumen y untuosidad. En resumen, esta temporada puede clasificarse como muy buena en general, con algunos vinos que podremos clasificar como extraordinarios si la crianza confirma nuestra percepción actual de fines de temporada.



Martín Kaiser
Gerente de Viticultura y Enología



Toti Undurraga
Wine Director