



Informe De Vendimia 2016

INVIERNO 2015

Las temperaturas que se registraron durante el invierno fueron normales con mínimas de -10 C° en Vista Flores y -7 C° en Lujan de Cuyo. Al finalizar la temporada se registraron tormentas de nieve muy importantes en la alta montaña, lo que provocó un alivio a la crisis hídrica que ha vivido la provincia de Mendoza en los últimos 5 años.

PRIMAVERA 2015

La primavera fue muy fría observándose menores temperaturas medias con respecto a años anteriores de: $1,5\text{ C}^{\circ}$ en septiembre, 5 C° en octubre, 2 C° en noviembre y de 1 C° en diciembre. Esta diferencia de temperatura provocó un atraso en la brotación y floración de aproximadamente 20 a 25 días según las diferentes variedades con relación a un año promedio.

En cuanto a precipitaciones, notamos una fuerte influencia de la corriente del niño reflejada en un registro de 427 mm de lluvias (Vista Flores), siendo el promedio 2002-2012 de 74 mm para el periodo comprendido entre Septiembre y Diciembre. Junto al equipo de viticultores, tuvimos que estar muy atentos al ataque de enfermedades criptogámicas como peronospora y podredumbre.

El clima primaveral produjo un nivel de bayas por racimo muy por debajo de lo normal.

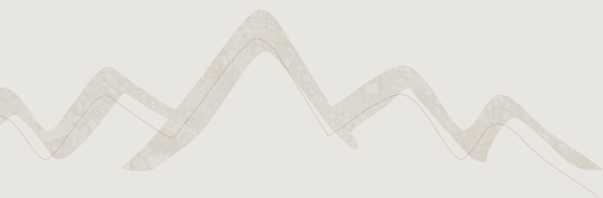
VERANO 2016

Los meses de enero, febrero y marzo siguieron la tendencia de la primavera, registrándose 2 C° de diferencia en la temperatura media con respecto a los promedios de años anteriores. A esta menor temperatura se sumaron fuertes tormentas en enero y marzo donde se registraron 110 mm de agua caída en 2 horas.

El envero de todas las variedades siguió con 20 a 25 días de atraso.

En los viñedos se optimizaron las tareas como los deshojes para uniformizar la pinta de la uva y mejorar su aireación.

Las variedades blancas (base espumante, Sauvignon Blanc) se cosecharon en marzo con unos 20 días de retraso en relación a un año normal. La fruta muestra una gran acidez natural y muy buena concentración de aromas. Los rendimientos en estas variedades fueron normales.





OTOÑO 2016

Las temperaturas medias se ubicaron muy por debajo del promedio histórico con lo cual la madurez polifenólica se adelantó a la azucarina.

Las variedades tintas para nuestra línea Reserva, han ingresado con una menor concentración de azúcar que años anteriores, preservando muy buena acidez natural y una concentración de color excepcional.

Según nuestras estimaciones esta vendimia será la de menor rendimiento de los últimos 30 años.

Bodega y Calidad de las Uvas

La cosecha comenzó con blancos el 23 de Febrero, es decir 20 días más tarde que años anteriores, y con alcoholes potenciales por debajo del histórico. Las variedades blancas y rosadas se muestran muy expresivas y con una acidez muy refrescante.

La calidad de las uvas tintas, provenientes de las zonas de Vistalba y Agrelo es excepcional con gran concentración de color y aromas. Dentro del Valle de Uco se destaca Gualtallary con vinos muy frescos y alcoholes un grado menor a otros años.

La Cosecha 2016 será recordada como la más desafiante en el aspecto técnico de los últimos 30 años, por la gran merma de uva por factores climáticos (cercana al 40%), pluviometría en 700 mm durante el periodo vegetativo y más de 20 días de atraso en la madurez. No obstante, hemos logrado vinos con una personalidad única!



Aurelio Montes Jr.
Chief Winemaker - Bodega Kaiken

Mendoza, junio de 2016