



## PRIMER INFORME DE VENDIMIA 2017

### INVIERNO 2016

Las temperaturas que se registraron durante el invierno fueron relativamente más altas con mínimas de  $-5\text{ C}^{\circ}$  en Vista Flores y  $-4\text{ C}^{\circ}$  en Lujan de Cuyo. Lo más llamativo fue el mes de mayo, donde hubo más de 23 días nublados y con lluvias intermitentes la mayoría de los días.

### PRIMAVERA 2016

La primavera fue un poco más fresca que lo habitual con una tendencia de aproximadamente  $1\text{ C}^{\circ}$  menor que el promedio histórico. Destaca en esta primavera 5 heladas tardías entre septiembre y noviembre provocando en algunas zonas pérdidas de brotes del 5 al 50% con los primeros eventos. Con las últimas temperaturas bajo cero hubo una pérdida en floración lo que provocó corrimiento en los racimos sobre todo de la variedad Malbec.

El 31 de octubre se produjo un viento zonda provocando daños en los racimos.

Si hablamos de lluvias, las precipitaciones se ubicaron entre 80 a 120 mm entre septiembre y diciembre, lo que la ubica en una temporada levemente más húmeda que el histórico.

### VERANO 2017

Los meses de enero y febrero registraron temperaturas medias  $1\text{ C}^{\circ}$  y  $2\text{ C}^{\circ}$  superiores al histórico. El verano comenzó normalmente pero fue muy largo en el tiempo.

Las precipitaciones fueron muy por debajo de la media histórica, por lo que la sanidad de la uva fue excelente, sin problemas de enfermedades criptogámicas.

El inicio de la vendimia fue el 03 de febrero con Pinot Noire para base de espumante con 20 días de antelación si se compara con la vendimia pasada. Debido a la gran sanidad de la uva, la calidad de los caldos de los vinos blancos es excepcional.

Debido a la poca carga de los viñedos y a un verano más cálido, la uva tinta tiene un adelantamiento de maduración de unos 15 días. Empezamos a cosechar el 2 de marzo.

Lo que se destaca este año es el grosor del hollejo de la uva que es muy superior a otros años, por lo que los primeros vinos tintos descubados tienen una gran carga de color y aromas, sobre todo frutados.



Rogelio Rabino  
Enólogo · Bodega Kaiken  
Mendoza, Marzo de 2017.

