

REPORTE DE
COSECHA
• 2024 •



KAIKEN

PREMIUM *by* NATURE



PANORAMA GENERAL:

Como siempre, el clima es un factor importantísimo en nuestros ciclos productivos. Durante el invierno, el fenómeno de El Niño nos permitió ver nuestra cordillera cubierta de blanco como hacía tiempo no sucedía.

Nuestros ríos y diques estuvieron colmados de agua de deshielo, por lo que la irrigación de los viñedos de la provincia no fue un limitante este año.

En el llano tuvimos un invierno normal, con días frescos y soleados, algunas precipitaciones y nevadas en nuestras fincas.

La primavera fue fresca y larga, con heladas tardías en octubre y noviembre que afectaron por segundo año consecutivo nuestra finca de Agrelo y en menor medida la de Vistalba. En Los Chacayes no se observaron daños visibles ya que en este viñedo tenemos muy buena pendiente y esto genera que el viento frío fluya hacia las partes más bajas del Valle de Uco y no se asiente en nuestra finca.

Los días templados de primavera se vieron alterados por dos eventos de vientos zonda de muy larga duración y temperaturas altas en noviembre y diciembre. Aquí sí nuestro viñedo de Los Chacayes fue el que más sufrió: se observó un gran porcentaje de ápices de crecimiento quemados y obviamente estrés por calor. Como consecuencia, tuvimos que hacer algunas prácticas extra para que nuestro viñedo retomara el crecimiento y estar muy presentes para evitar que sufriera cualquier otra restricción. Por suerte, la vid es una planta muy noble y gracias a su rápida respuesta pudimos lograr un muy buen equilibrio entre la canopia y la uva al final de la temporada.



Las máximas temperaturas de verano llegaron un poco más tarde de lo habitual (hacia fines de enero, principios de febrero) con algunas tormentas de las que habituamos tener en esta época. Granizó en algunos sitios con daños puntuales, pero nada generalizado como en el año anterior. En general, el aumento de temperatura gradual, con noches frescas en enero y precipitaciones poco recurrentes, ayudaron a que sea un excelente año para los vinos blancos que llegaron al punto de cosecha con una excelente sanidad y una gran expresión aromática.

En el caso de los tintos, la madurez fue pausada. Las temperaturas altas de febrero hicieron que las plantas ralentizaran su metabolismo hacia el final del ciclo. Lo positivo fue que la evolución azucarina y polifenólica fueron prácticamente a la par. Fue clave seguir de cerca nuestros viñedos para poder definir el punto óptimo de cosecha para cada terroir, variedad y parcela. Además, tuvimos un final marzo y principio de abril con días soleados y prácticamente sin precipitaciones que nos permitieron lograr una logística de cosecha impecable.

Le dimos fin a la cosecha 2024 el 9 de abril con el Cabernet Sauvignon de nuestro antiguo parral de más de 80 años de nuestra finca de Vistalba.



CONCLUSIÓN:

Creemos que esta cosecha se caracteriza por el equilibrio, la frescura y la concentración de la fruta. Los vinos blancos y rosados tienen muy buena acidez natural y gran intensidad aromática, y los tintos, una marcada elegancia y tipicidad varietal.

Si bien las condiciones climáticas no fueron como las de la temporada anterior, todos los años nos sorprenden nuevos fenómenos climáticos. Por ello, con nuestro equipo seguimos estudiando el comportamiento de las distintas variedades y clones en los distintos suelos, condiciones y manejos para poder aplicar la mejor estrategia en cada caso.

Estamos comprometidos en seguir aprendiendo año a año para lograr vinos con la máxima calidad y expresar íntegramente lo que el terruño nos da cada vendimia.



KAIKEN
PREMIUM *by* NATURE