



## REPORTE VENDIMIA 2024

La vendimia 2024 se destacó por una calidad y sanidad excelentes. Con registros de temperaturas y precipitaciones de un año seco y caluroso, encontramos expresiones en los vinos que condicen más con un año seco y frío. Los vinos blancos se presentaron frescos, con menor alcohol potencial, gran tipicidad y carácter, mientras que los tintos mostraron buen color, fruta roja y fresca y diversidad de expresiones.

Esta añada fue muy particular. Tuvimos olas de calor durante la época de maduración de las uvas, típicas de Mendoza, pero con consecuencias muy diferentes que pueden deberse a la prolongación de estas olas o también a la mayor disponibilidad de agua que tuvieron las plantas.

Fue una cosecha que duró casi 90 días y a lo largo de la cual la precisión y paciencia fueron clave para su éxito. Los rendimientos estuvieron alineados a nuestras estimaciones agronómicas de verano y acompañaron las proyecciones comerciales.

### MARCHA CLIMATICA CICLO 2023/2024

El invierno en las zonas vitivinícolas de Mendoza fue levemente más cálido y lluvioso respecto del año anterior, según los datos recopilados por nuestras estaciones meteorológicas.

Las copiosas nevadas en la Cordillera de los Andes garantizaron la provisión de agua para irrigar los viñedos y son consideradas la mayor acumulación de nieve de los últimos 20 años.

Si bien el viento zonda acompañó desde el inicio del invierno hasta finales de la primavera, hubo episodios durante el ciclo vegetativo que se tradujeron en racimos más sueltos, y consecuentemente más livianos y sanos.

Con temperaturas medias y milímetros acumulados de lluvia similares al ciclo anterior, la primavera transcurrió sin heladas que causaran daños registrables. (Gráfico 1)

El periodo comprendido entre principios de noviembre y la finalización de la cosecha, 19 de abril de 2024, registró temperaturas medias por encima de años anteriores.

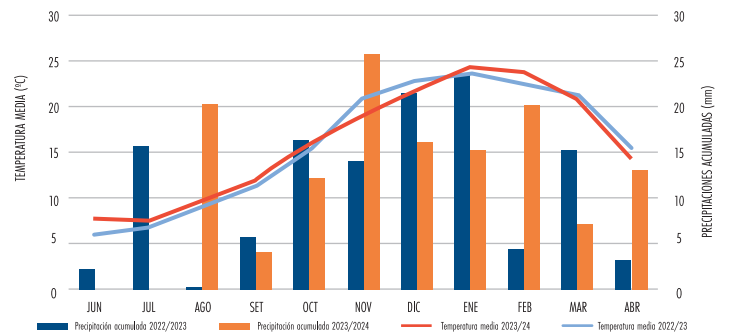


Gráfico 1. Marcha climática 2023 / 2024 (datos de estaciones meteorológicas en viñedos Las Cumbres y Cruz del Alto, Luján de Cuyo)

Esto se debió a olas de calor —marcadas con círculos rojos en los gráficos 2 y 3—, cuyas temperaturas máximas llegaron a superar los 35°C y con duraciones variables entre 4 y 15 días, según datos de nuestras estaciones meteorológicas. Las precipitaciones fueron escasas y acumularon cerca de 70mm, caracterizando al ciclo como seco.

La última ola se extendió aproximadamente del 24 de enero hasta el 8 de febrero, dependiendo de la región. La prolongada duración generó retrasos en los procesos de maduración polifenólica y de azúcares, dando lugar a demoras de hasta 10 días en la cosecha de uvas tintas.

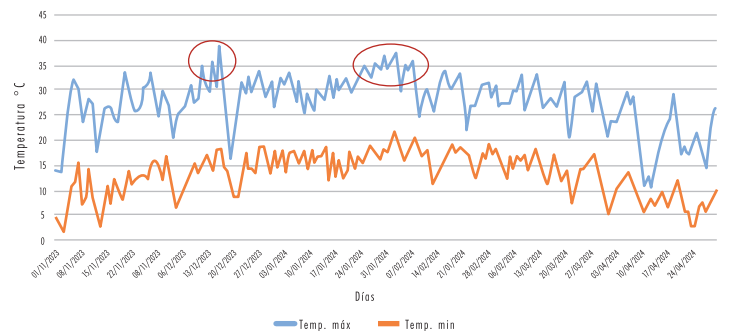


Gráfico 2. Registros diarios de temperaturas máximas y mínimas Valle de Uco (datos de estación meteorológica en viñedo Los Sauces, Los Chacayes)



# COSECHA 2024

En general hubo heterogeneidad en el proceso de maduración de la uva, lo que planteó un escenario complejo para determinar el punto óptimo de cosecha. Una lectura anticipada, con el apoyo de la red de estaciones meteorológicas, el riguroso control de la evolución de la madurez y la coordinación entre los equipos enológico y agrícola fueron clave en esta vendimia.

La cosecha inició el 29 de enero, unos días antes que la añada anterior debido a las elevadas temperaturas, y culminó el 19 de abril, tras el detenimiento de maduración a causa de la última ola de calor. De esta manera, tuvo el comportamiento de un año templado a frío, con una amplia ventana de cosecha.

Cada región hizo notar su particularidad. La uva Chardonnay proveniente del Valle de Uco deslumbró por su frescura, expresión varietal y gran potencial. Las uvas Malbec lucieron con perfiles de fruta roja, bocas balanceadas y colores intensos. Mientras que Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc, con un período de madurez más largo y menores rendimientos todo explicado por las condiciones climáticas, mostraron estructura y complejidad.

En Luján de Cuyo destacaron las uvas Malbec, en especial aquellas destinadas a Golden Reserve y Eolo. Fue necesario realizar un seguimiento diario de los avances de madurez de la zona, para alcanzar el perfil aromático y estructura de taninos deseados. La cosecha inició el 11 de marzo, más tarde que el año pasado, y finalizó avanzado abril con uvas de fruta franca, taninos suaves y jugosos.



Estación meteorológica Los Vientos

## 34.221.488 kilos de uva cosechados

3 bodegas elaboradoras: Maipú, Drummond y Tres Porteñas  
92% uva premium  
70% variedad Malbec  
Más del 50% uva propia

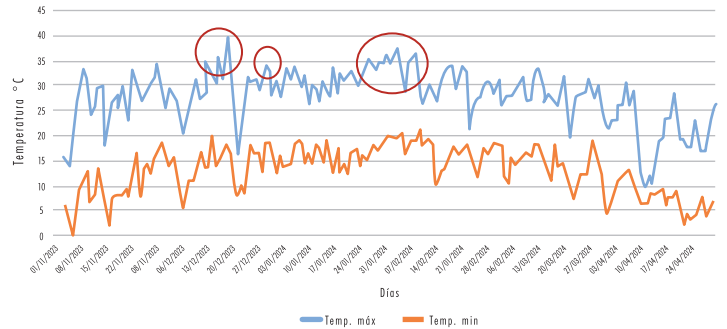


Gráfico 3. Registros diarios de temperaturas máximas y mínimas Luján de Cuyo (datos de estación meteorológica en viñedo Las Cumbres, Agrelo)

### UNA VITICULTURA SUSTENTABLE

Las altas temperaturas registradas sumado a las bajas reservas de agua, ponen en evidencia la importancia del cuidado del recurso hídrico en Mendoza.

La red de estaciones meteorológicas, localizadas en 10 viñedos ubicados en Valle de Uco, Luján de Cuyo y los Oasis norte y este, sumados a los estudios de suelo realizados en el laboratorio agrícola permiten ajustar los ciclos de riego para cada viñedo de manera más precisa.

También, gracias al asesoramiento de especialistas de la cátedra de Fitopatología de la Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Cuyo, se realiza el seguimiento de las variables climáticas con el objetivo de disminuir considerablemente el número de aplicaciones de productos fitosanitarios que previenen enfermedades fúngicas, en especial peronospora.

Germán Di Cesare  
Director of Oenology

Gerardo López  
Head of Agriculture



RP 60 y Jerónimo Ruíz - M5517 Maipú, Mendoza • Tel: +54 - 261 - 4137100  
press@trivento.com • www.trivento.com

