

# REPORTE DE COSECHA 2025

## UNA VENDIMIA EXTREMA

La 2025 fue la cosecha más extrema en Mendoza hasta la fecha.



Desde el invierno de 2024 se pudo apreciar que las temperaturas estaban alcanzando picos notables. Fue una temporada muy fría, con las montañas llenas de nieve. En nuestro viñedo Jardín de Hormigas, por ejemplo, ¡se marcó un récord de -14 grados centígrados!

La primavera fue fresca. En el comienzo de la brotación tuvimos dos eventos de helada en los cuales no se detectó una bajada abrupta de la temperatura, sino que bajo pocos grados por debajo de 0 y se extendió toda la noche.





Esta 2025 se vio marcada por una floración adelantada 2 semanas con respecto a otros años y podría haber sido un problema con las heladas o con los típicos vientos zonda de la primavera, pero no fue así. Las temperaturas templadas se mantuvieron y los procesos siguieron su curso de manera controlada y pareja. El cuaje se dio de manera perfecta y las canopias pudieron llegar este año sin ningún tipo de problemas a los alambres.

En enero, la ola de calor fue, por estadística, la más extrema registrada en los últimos 50 años. Fue una ola de calor como nunca antes vista, que afectó el Valle de Uco y Lujan de Cuyo, ambos valles en donde trabajamos. En ese momento las bodegas tuvieron que tomar una decisión: cosechar esperando madurez fenólica o cosechar manteniendo la acidez natural. Esa es una decisión que separará los vinos 2025 en dos tipologías extremadamente diversas.

En nuestro caso, elegimos la acidez natural, por lo que el 2 de febrero, más de 10 días antes de lo habitual, comenzamos nuestra cosecha 2025.

El primer cuartel que cosechamos fue en el Valle de Uco, a más de 1000 metros de altura. El terroir no es solo clima, si no también suelo y otros factores, y un suelo pedregoso es el primero que llega a la maduración de la uva en estas condiciones.

Paraje Altamira es un lugar de extremos. A mitad de febrero ya llevábamos todos los Malbec cosechados, y solo el Bonarda esperó a los primeros días de marzo. Para este clima se necesita una nueva enología, pero esto es un capítulo aparte, que se mostrará cuando los vinos salgan al mercado.

El terroir cualitativo sigue dando excelencia, en nuestro estilo que siempre va más por la dirección de la elegancia y la tomabilidad. Haber esperado las lluvias de finales de febrero nos habría llevado al otro lado, al estilo que evitamos y seguimos evitando. Tuvimos los alcoholes deseados y la acidez natural fue perfecta para nuestros vinos.

En la 2025, la “electricidad” llegó hasta el final de la cosecha y al descube de cada tanque. Los colores son magentas, índigos y azules. La fruta definitivamente es azul y roja, y el monte se siente como mentol. Cada vino sigue su camino de crianza en bodega, después de un trabajo de sastrería en su proceso de elaboración.

¡Salud por la expresión del Terroir y de la tomabilidad!

Buen 2025 a todos.

**El Equipo de Altos Las Hormigas**

