

REPORTE DE COSECHA 2022

BODEGA
SANTA JULIA

6%[↑]

En Santa Julia hemos hecho la elaboración de todos los vinos bases necesarios para los futuros cortes, cubriendo las necesidades de todos los vinos. Esta elaboración significó elaborar un 6% más de uva que el año anterior.

Iniciamos la temporada con un excelente estado de madurez de las variedades blancas destinadas a la elaboración de vinos bases de espumantes, con buena acidez, intensidad aromática y sanidad.

A mediados de febrero algunas lluvias en el Valle de Uco propias de este mes nos obligaron a seguir muy de cerca la madurez de las variedades blancas y su estado sanitario, que por suerte, fue muy bueno.

Los vinos blancos y rosados tienen buena intensidad de fruta, con equilibrio entre acidez y nivel de alcohol, balanceados y frutados.

La temporada de las variedades tintas comenzó tímidamente, con un aumento moderado de azúcares; pero a partir de la segunda quincena de marzo, y por las condiciones climáticas, donde si bien las temperaturas medias fueron menores, la falta de lluvias produjo una madurez acelerada de la mayoría de las variedades tintas.

Aun así y priorizando los momentos oportunos de cosecha, se alcanzó una madurez equilibrada entre azúcares, polifenoles y taninos, con buena concentración de color y fruta y con un promedio de grado alcohólico superior al año precedente.

La estabilidad climática de marzo permitió hacer una buena elaboración de la mayoría de las variedades, pero especialmente aquellas que se destinan a la elaboración de vinos naturales.



CALIDAD

En cuanto a la calidad por fincas podemos destacar que de las fincas de Valle de Uco obtuvimos uvas con buen equilibrio de madurez, con acidez equilibrada y buena intensidad aromática. En cuanto a la Finca de Santa Rosa y Maipú, se produjeron uvas con un poco más de madurez de los azúcares, con el nivel de acidez habitual y excelente sanidad.



VINOS NATURALES

Cabe destacar, que como en años anteriores, y especialmente en las uvas destinadas a vinos naturales, continuamos con el trabajo de cosecha por pasadas, es decir cosechamos una parte de la uva anticipadamente para obtener acidez natural y otra parte cuando la madurez era óptima.

CONCLUSIÓN

En términos generales la cosecha fue moderada en cantidad y con una excelente calidad por la sanidad de la uva y la completa madurez alcanzada.