



El día comienza. Estamos en Vendimia. Como dos caras de una misma moneda el sol y la luna se encuentran al comienzo de este día. Él, saliendo por las planicies, y ella, ocultándose entre las montañas de Los Andes. Los rayos de este sol y el cielo sin nubes anuncian un día que va a ser como muchos de los días de esta vendimia: despejado, caluroso y seco.





Venimos de una primavera que trajo algunas heladas tardías en Paraje Altamira, que produjeron una baja en los rendimientos de los viñedos en esta zona. En enero atravesamos una ola de calor que trajo temperaturas de hasta 40°C a Mendoza. Teníamos que decidir las fechas de cosecha con celeridad, para mantener la frescura, evitando la sobre-madurez en nuestras uvas. Empezamos la cosecha de Malbec en nuestra finca en Luján de Cuyo el 14 de Febrero y el 27 de Febrero cosechamos la uva Bonarda del viñedo orgánico. Ese mismo día comenzamos la vendimia en Paraje Altamira, Valle de Uco.





Una cosecha con condiciones climáticas óptimas, muy favorables, con escasas precipitaciones que permitieron una logística fluida y muy buenos tiempos de cosecha. Después de haber tenido bajos rendimientos en las últimas dos cosechas, por fin este año vemos un regreso a los volúmenes "normales", con uvas sanas, con buena concentración y rendimientos equilibrados.





Durante muchos días empezamos al amanecer y vimos la puesta del sol. Fueron días interminables, de recibir uva en la bodega hasta las 2 de la mañana, trabajando intensamente. Más que nunca nos sentimos como las hormigas, un equipo unido, en el que cada uno sabe que su rol es fundamental para el resultado final.

Y sentimos cansancio. Veníamos de haber plantado nuestro Jardín Altamira, un desafío que nos llevó a los límites en todos los sentidos. El descanso de fin de año fue breve, y otra vez el equipo se pone en marcha para la vendimia. Un equipo que no solo trabajó tenazmente durante la cosecha, sino que además no perdió las ganas de seguir experimentando e innovando, haciendo 39 micro-vinificaciones. Cada una de ellas buscando un entendimiento más profundo del sistema de riego, los tipos de suelos, el uso de los escobajos y hasta co-fermentaciones.



Para el 27 de marzo ya estaba toda la uva en la bodega. Esta vendimia nos dio fruta de excelente calidad, verdaderamente fantástica. Que satisfacción sentimos de hacer terminado la cosecha en el punto justo que queríamos, ese punto que nos permite soñar en los vinos que nos gustan. Ahora a seguir trabajando incansablemente para hacer estos vinos realidad.



"Si hay algo que mueve es el desafío. En el vino cada vendimia es uno nuevo, irrepetible. Es el quiebre de la rutina. En la naturaleza, no hay idénticos, sino únicos. Cada año, cada planta, cada suelo, cada viñeron, una interacción irrepetible. No hay clones de vendimias. No hay standards. Y el trabajo más lindo es destacar lo heterogéneo en vez de suprimirlo con cada una de nuestras pequeñas acciones. Por intensas que sean las vendimias cansan al cuerpo pero nunca aburren. Desafío, endurance, y una oportunidad siempre de aprender algo nuevo del vino y de uno mismo." — Leo Erazo