



VENDIMIA

ARGENTINA 2023

► **VENDIMIA 2023** **Una montaña rusa climática para vinos concentrados y refrescantes**

Terminó una vendimia que será recordada por sus sobresaltos. La razón para la dualidad de la añada 2023 se inscribe en la misma naturaleza del año: con una marcha climática determinante para definir rendimientos récord, los más bajos desde 1960, en esta cosecha están quienes perdieron y quienes ganaron. Fue un año así de contrastante.

En ese contexto, una cosa es segura ahora que los vinos se crían en las bodegas: de la 2023 se dirán muchas cosas con el paso del tiempo, aunque una ocupará más espacio que ninguna. Y es que fue un año en el que decidir el punto de cosecha fue lo más difícil.

Alejandro Vigil, presidente de Wines of Argentina y Director de enología de Catena Zapata, la pone en un primer marco: “La añada se presentó heterogénea y con temperaturas mayores a las de la temporada anterior, además de una baja en las cantidades promedio por las heladas”, dice.

En la perspectiva de largo aliento, sin embargo, “la industria del vino argentino ha demostrado saber sobreponerse a las dificultades. No sólo a las económicas, propias de un contexto de país que no siempre ayuda, o coyunturales como los problemas logísticos que acarreó el COVID, sino a las contingencias climáticas que, como esta añada, nos desafían a ser mejores. Ninguno de estos desafíos nos ha corrido de las góndolas. Por el contrario, hemos seguido exportando al mundo y despertando la curiosidad de los consumidores por el vino argentino”. La añada 2023 no será una excepción.

Una montaña rusa llamada La Niña

Tres años del fenómeno de La Niña llegaron a su fin con el cierre de esta vendimia. Y buena parte de lo que ocurrió este año en materia de clima ecléctico se explica por la persistencia de esta oscilación climática a nivel global. Es que La Niña dio vuelta las variables en Sudamérica.

Algunos datos de referencia. En la Pampa Húmeda de Argentina se registró una sequía extrema en áreas donde llueven 1000 milímetros anuales, lo que da un índice de qué tan alterados estaban los patrones climáticos en la región.

Pero, sobre todo, la sequía generó unas condiciones de baja humedad en vastas áreas del territorio que explican los principales fenómenos que marcaron la vendimia 2023 en materia de clima.

“El final de la vendimia 2022 fue seco y frío. La cosecha finalizó el 8 de abril luego de heladas muy tempranas: 30 de marzo (-3,5°C) y 5 abril (-4°C), que fueron del tipo convectivas, post viento Zonda. Son fenómenos muy comunes en la región, pero fueron totalmente atemporales”, recuerda Andrea Ferreyra, de Finca La Celia.

Todo esto dejó a las plantas con menos reservas para un invierno que continuó seco y frío. Las nieves resultaron abundantes en Los Andes, desde Mendoza hasta Catamarca, aunque menores que el promedio por séptimo año consecutivo.

La primavera se anticipó con picos de temperatura elevados y las vides comenzaron a brotar tempranamente. En ese contexto de sequedad, los productores de vid temían el efecto de las heladas.

Sus temores se materializaron el 31 de octubre y el 1º de noviembre pasados, cuando un frente frío seco y polar ascendió a gran velocidad por el territorio hasta alcanzar latitudes tan bajas como el Trópico de Capricornio. Los termómetros bajaron hasta -7°C por varias horas en algunos puntos de la Patagonia Norte y el Sur y Este de Mendoza.

Esa helada golpeó a casi todos los viñedos de Argentina con algunas particularidades. Los brotes en las zonas más templadas ya tenían hasta 15 cm, de forma que se perdieron en una sola noche, en particular en las zonas llanas donde la helada fue generalizada.

En los viñedos de montaña el efecto fue más azaroso: no sólo porque algunos apenas habían brotado o estaban por hacerlo, sino porque al tratarse de un frente polar el aire frío cubrió principalmente las zonas bajas. Desde los 1200 metros de altura, si la pendiente era buena, los viñedos escaparon al zarpazo de la helada.

Ese episodio da cuenta de la principal variable de esta añada 2023: la merma generalizada que, según el Instituto Nacional de Vitivinicultura, alcanza a un 25% en el total nacional, con picos de hasta el 100% en las zonas más afectadas. Puesto en perspectiva, la añada 2023 es la más corta en volumen desde 1960, con apenas 1.437 millones de kilos.

La helada explica buena parte de la merma, pero no toda. Las yemas secundarias, que brotaron luego, también son menos fértiles y, en condiciones de sequedad, ofrecieron racimos con más corrimiento. En particular para Malbec, pero no solo en esta variedad.

La sequedad también explica los otros dos elementos determinantes del año. Por un lado, la falta de agua durante un noviembre y diciembre calientes repercutió en bayas más pequeñas. Comparados, según los datos aportados por Facundo Buenamaizon desde bodega Chakana, los granos 2023 resultaron hasta un 25% más chicos.

De la misma idea es Victoria Brond, enóloga de Alpamanta Estate: “Para nosotros está claro que en la balanza se notó el efecto de la helada, como también el de los racimos y los granos más pequeños por la falta de agua”, sostiene.

Por otro lado, la falta de humedad generó picos de calor para la región. El verano 2022/2023 fue el más cálido desde 1961, según datos del Servicio Meteorológico Nacional. Entre noviembre y febrero se contaron entre 7 y 9 olas de calor según la zona.

Martín Kaiser, gerente de producción de Doña Paula, realizó un curioso cómputo: “La temperatura máxima promedio para enero en Ugarteche, Mendoza, es de 30,5°C. Este año esa temperatura se alcanzó durante 125 días seguidos. El verano fue un enero eterno”, describe. Las sumas térmicas le dan la razón: para Mendoza, la de 2023 fue de entre 12 y 13% más elevada que en 2022.

Estos números impactan más en las zonas moderadas, como puede ser Luján de Cuyo, ya que se corrieron un escalón hacia arriba en la escala Winkler.

En Valle de Uco, según los datos de Zuccardi Valle de Uco, las sumas térmicas en Gualtallary, Altamira y San Pablo alcanzaron picos no vistos desde 2015.

Así las cosas, esta temporada se dio una combinación perfecta: si la helada realizó un raleo natural, dejó la planta con una mayor relación de hojas por fruto, con lo que la fotosíntesis trabajó para menos racimos, y el verano aceleró aún más la madurez con temperaturas elevadas.

En este escenario, la madurez se anticipó entre tres y cuatro semanas para las zonas más cálidas, y de una a dos en las más frías. Esa es la última curiosa situación de la montaña rusa 2023: el brix y acidez estaban elevados para febrero, pero los taninos y el color aún venían retrasados. Decidir sobre el punto de cosecha fue muy difícil.

Si le faltaba un dato atípico al año fue una helada el 18 de febrero, que marcó algunas zonas de Patagonia y el sur de Mendoza, sobre todo, tocando algunas áreas de Valle de Uco. Desde esa baja de temperatura hasta mediados de marzo se abrió una ventana en la que la madurez se emparejó para la mayoría de las zonas.

Si febrero, que es el mes de las lluvias en Mendoza, fue seco y caluroso, en marzo se revirtió la tendencia en contra de los promedios: llovió entre el 12 y 15 de marzo –en algunos puntos, como La Consulta, según reporta Finca La Celia, 70mm– lo que “planchó la madurez”, como dicen los productores. Las variedades bordelesas pudieron ser esperadas hasta abril.

En líneas generales, la marcha climática determinó tres ventanas atípicas de cosecha. Por un lado, los que eligieron la oportunidad de febrero, temerosos de que el grado se elevara sin madurez fenólica; los que cosecharon luego de las bajas temperaturas de febrero hasta mediados de marzo, en un punto cercano al ideal según la variedad; y los que decidieron la vendimia después de la lluvia y el fresco de marzo.

En suma, un año complejo, que demandó de los equipos de trabajo una lectura fina día a día y caminar la viña para definir los puntos de cosecha óptimos.

Ahora que los vinos están en crianza dentro de las bodegas, reina un nuevo optimismo por algunos estilos en particular, dada la elevada expresión en tintos. Es que la cosecha 2023 ofrece concentración, intensidad y frescura. Una expresión menos esperable de Argentina, pero igualmente atractiva.

► MENDOZA & SAN JUAN

La añada para Cuyo fue tan heterogénea como las realidades que engloba esta región, responsable del 90% de los vinos de Argentina. La helada fue determinante para definir la cantidad de uva cosechada para la mayoría de las zonas y también para los resultados finales cuanti-cualitativos. Si dividimos la región entre distintos oasis, hay que separar lo que sucede en el llano versus los viñedos de montaña.

San Rafael y el llano

General Alvear, San Rafael y el Este mendocino suman una superficie total de 91.000 ha y conforman el corazón productivo de Mendoza.

En esa extensa área la secuencia de heladas fue determinante, con pérdidas del 50% en promedio, a las que se suman las clásicas granizadas de diciembre.

La falta de agua durante primavera, asimismo, definió un escenario complejo para las heladas tardías, con suelos muy secos, afectando también el cuaje y el tamaño de los granos.

“Los vinos blancos son de excelente calidad, con muy buena intensidad aromática, al igual que los rosados. Respecto de los vinos tintos, hubo una tendencia a cosechar más temprano que en años anteriores. Si bien el contenido de IPT en general puede resultar más bajo, las intensidades de colores, aromas, texturas e identificación varietal son excelentes”, describe Jimena López, responsable de Enología en Bodega Funckenhausen.

Los bajos rendimientos en esta área impactaron al alza en el precio de las uvas en esta campaña 2023.

Luján de Cuyo

Por tratarse de una zona de transición entre los viñedos del llano y la montaña, un año cálido como el 2023 corre la balanza con más fuerza que en los extremos. Por eso en Luján de Cuyo, responsable de unas 15.000 hectáreas de viñas cualitativas, las realidades son muy variables según las condiciones de suelo. En cuanto a heladas y granizo, corren las generales de la ley, con pérdidas de diferente calibre según las zonas.

En Ugarteche, por ejemplo, los rendimientos fueron bajos, cercanos a la añada 2016, según reporta Victoria Brond desde Alpamanta. “Estoy sorprendida por los valores analíticos de los vinos, que no encajan con nada de lo que he conocido en las últimas 23 vendimias”, declara.

En la misma línea, Gustavo Rearte, al frente de Achaval Ferrer, describe: “Los vinos han terminado de fermentar a pH bajo, dando por resultado una supuesta potencialidad en su etapa de añejamiento y vida que estamos ansiosos de vivir”.

En las gravas de Las Compuertas y Vistalba, si el riego estuvo a la altura del año, se consiguió. “Trabajar el punto de cosecha para lograr un grado alcohólico óptimo y, a la vez, concentración de taninos y de color fue el desafío más grande de esta cosecha que se adelantó 10 días en Luján de Cuyo. En mi opinión, es de muy buena calidad, con tintos frescos que van a tener un buen añejamiento en botella”, augura Magdalena Viani, de Trivento.

En cuanto a Agrelo, con suelos de arcilla en buena parte de la superficie, consiguió modular bien las olas de calor en la medida en que el riego acompañó los picos de temperatura.

Cecilia Acosta, de Bodega Argento, reporta: “Con una sanidad increíble, el viñedo de Agrelo alcanzó buen balance, con elevada concentración y color, en un perfil de fruta fresca y madura según el punto de cosecha”. Las zonas más bajas de la IG, donde se acumula aire frío, perdieron casi toda la uva con las heladas de octubre.

“La vendimia 2023 fue muy interesante, bastante distinta a muchas de las que veníamos teniendo, aunque en los últimos años venimos viendo que

hay cada vez más heladas tardías. Sin embargo, la de la primavera de 2022 fue extremadamente severa en el Valle de Uco, y también se hizo sentir en Luján, aunque con menos intensidad”, sintetiza Roberto de la Mota, Presidente de la DOC Luján de Cuyo.

Allí hubo “reducción de producción, pero fueron pocos los viñedos directamente quemados por la helada. Luego el verano fue bastante cálido durante algunas semanas, principalmente en enero y algunos días de febrero, pero las noches se mantuvieron frescas, con lo cual la calidad en general ha sido muy buena. Sorpresivamente, he visto que los vinos blancos tienen muy buena calidad y sobre todo los tintos son de mucho color, buena cantidad de taninos, buena concentración y con mucha fruta”, agrega.

Valle de Uco y viñedos de montaña

En esta región, con unas 29.000 ha de viña, hay que tener en cuenta dos factores determinantes para entender el efecto de la helada: la altura y la topografía en torno a las regiones.

Así, mientras que en Gualtallary y Los Chacayes, con buena pendiente, drenaje y altura, el frente frío no alcanzó a afectar de forma dramática, en una zona baja para el valle como Paraje Altamira, El Cepillo o La Consulta, la helada pegó de lleno. En estos lugares, incluso con combate activo, hizo mucho daño.

Sin embargo, la realidad de Uco la describe bien Diego Morales, desde Salteín: “Dependiendo de las zonas, la helada afectó selectivamente las variedades”.

Esta situación da cuenta por sí sola de la descripción que hacen los equipos técnicos: en el Valle de Uco la regla este año es la heterogeneidad. A esa pauta que hay que sumarle el efecto del calor: en las zonas de transición, en torno a los 1.000 metros, el efecto es notable, mientras que en las partes altas es menor, con sus singularidades.

“Gualtallary este año fue muy precoz”, describe Sebastián Zuccardi. Y las suyas son las palabras de la mayoría de los productores consultados. En particular, para las zonas con piedras y arenas en los suelos.

“Al comienzo nos asustamos un poco porque la uva venía a una madurez acelerada –explica Noelia Juri, desde Zorzal Wines– y el Malbec lo cosechamos antes del 15 de marzo. No así con los Cabernet”, dice.

Morales suma: “Los blancos tienen un gran balance, muy buena acidez, filosos, jugosos. La amplitud térmica es la causal de estas características. Los tintos, además, se vieron favorecidos por el ‘raleo’ climático, concentrando y madurando los taninos. El resultado es vinos concentrados y con un pH que garantiza un excelente pasaje por botellas”.

Andrea Ferreyra, desde Finca La Celia, reporta: “Consideramos que el Malbec será, lejos, el vino estrella del año, pero también hay Cabernet Sauvignon que por la lectura anticipada de la marcha climática y del viñedo, cosechados en una ventana de madurez fresca, nos van a sorprender con su textura y perfil aromático herbales”.

En el reporte técnico del equipo de Catena Zapata, se puede leer: “La tipicidad se acentuó este año, quizás debido al menor grado alcohólico y a los rendimientos variables. La mineralidad es bastante pronunciada, incluso en ciertas zonas de menor altitud, donde se obtuvieron niveles más altos de ácido málico natural. La clave este año fue acertar en el momento de cosecha para cada terroir, parcela y variedad”.

San Juan: Ullúm, Pedernal y Calingasta

En el llano de San Juan las heladas de octubre, que llegaron con los brotes crecidos, junto con la falta de agua durante el verano, fueron determinantes para la baja en los kilos en una zona normalmente caliente. En general, la merma se cuenta en torno al 15%.

Germán Buk, al frente de las operaciones de Finca Las Moras, en San Juan, describe: “Fue una vendimia cálida, con mayor cantidad de grados días que la 2022 y precipitaciones muy similares, es decir, muy bajas. La sanidad ha sido muy buena (...) Hemos comenzado a cosechar en promedio 10 días antes por una madurez azucarina algo adelantada, con niveles de acidez y pH aceptables en los valles más productivos, como Tulum”.

Por su parte, Pedernal, un valle de altura en la precordillera, con unas 900 hectáreas de viñedos cualitativos, tuvo una vendimia destacada. Las heladas golpearon menos por la relativa altura del valle, por lo que conservó gran parte del volumen de uva.

Paula González, al frente de Pyros Wines, con operación en Pedernal, describe: “Hay muy buena frescura, buena acidez, mucha fruta. El alcohol es un poco más bajo que otros años, pero sin perder la textura ni la tipicidad varietal”.

En Calingasta la helada fue importante, aún cuando las viñas brotan más tarde. Andrés Biscasique, al frente de Los Dragones, ofrece su mirada: “Fue un año complejo, pero creo que fue muy bueno en términos de calidad de uva. Las viñas con heladas tuvieron madurez heterogénea y, junto a las olas de calor, generaron un desafío al momento de definir el punto de cosecha. Noté bastante corrimiento, pero pese a todo los rindes fueron casi normales”.

PATAGONIA

Desde el río Colorado hacia el sur se extiende un territorio tan grande como la mitad de la Argentina. Ahí, en diferentes oasis asociados a ríos, las realidades de esta vendimia son muy distintas para unas 3600 hectáreas de vid.

En Patagonia Norte, por ejemplo, que da cuenta del 90% de esa superficie, el frente polar de fines de octubre llegó cuando las viñas estaban brotadas. El impacto fue muy grande, con pérdidas de entre el 50% y el 70%.

Eugenia Herrera, de Casa Pirque, bodega que vinifica uvas de Valle Azul, explica: “Con una primavera cálida, las vides desarrollaron brotes con cierta celeridad; incluso ya había algunos racimos en formación cuando tuvo lugar la helada del 31 de octubre. Por esto mismo los daños fueron serios, aun en viñedos que cuentan con sistemas de defensa por aspersión o convección.

Luego la temporada continuó calurosa y seca, con menor amplitud térmica de lo habitual y temperaturas elevadas para la región”.

Desde el Alto Valle de Río Negro, Juan Vidiri, de Bodega Canale, reporta: “Sin lluvias durante los meses de febrero, marzo y primeros días de abril en Alto Valle, con lo cual la cosecha se desarrolló con agilidad y sin demoras, con inicio el 22 de febrero y final el 3 de abril”.

Por su parte, Marcelo Miras, de Familia Miras, describe: Los vinos blancos se presentan con muy buena acidez, aromáticos y con característica varietal. Los tintos son muy aromáticos, de intenso color, elegantes, concentrados y de acidez refrescante”.

En San Patricio del Chañar, Neuquén, las condiciones reportadas fueron similares. “Tuvimos una primavera fría con varias noches con temperaturas bajo cero en las que tuvimos que aplicar métodos de defensa activa, como riego por aspersión y calor. La madurez se dio algo despereja en algunas variedades por efecto de la helada, pero los viñedos mostraron la sanidad habitual de la zona y la vendimia se adelantó algunos días con respecto a años anteriores. Hubo que trabajar en la selección de racimos en las variedades con heterogeneidad de madurez, pero la calidad de la uva fue muy buena”, detalla Ana Viola, de Malma Wines.

Leonardo Puppato, desde Familia Schroeder, define: “Buena concentración e intensidad de color y aromas para el Malbec”.

En la estepa de Chubut, contrariamente a lo que se podría pensar, el frente no impactó, aún cuando contabilizaron a lo largo de todo el año 6 episodios de heladas.

En la Patagonia profunda las nevadas aportaron agua en un año seco, lo que permitió combatir las heladas. Sofía Elena, enóloga de ContraCorriente en Trevelin, lo corrobora: “Acabamos de terminar la vendimia y este año tenemos más uva que en las temporadas anteriores, de muy buena sanidad”.

En la misma sintonía, Juan Pablo Murgia, Gerente Técnico de Avinea y responsable de los vinos de Bodega Otronia, asegura: “La cosecha 2023 es una de las grandes añadas de los últimos años, con bajos rendimientos debido a las bajas temperaturas al comienzo de la primavera, y a una buena maduración de las variedades en la fecha de cosecha”.

► VALLES CALCHAQUÍES Y QUEBRADA DE HUMAHUACA

En el norte del país, con unas 6.500 hectáreas, hay que hacer algunas diferencias puntuales. Para el Valle Calchaquí, la helada de octubre tocó distintas zonas con diferente intensidad, debido al aislamiento relativo y una altura cambiante en el valle, mientras que en la Quebrada de Humahuaca pegó con fuerza.

El verano, en cambio, fue moderado y, medido en grados días, ligeramente más fresco que el anterior. Al respecto, desde Bodega Colomé Thibaut Delmotte reporta: “Se atrasó la cosecha por unos 15 días. Enero y febrero fueron bastante frescos, manteniendo buena frescura en la fruta. En marzo tuvimos días calurosos, apurando la madurez, combinados con días de lluvias. Por el atraso y el año fresco, costó un poco más madurar las cepas tardías”.

Diana Bellincioni, de Estancia Los Cardones, da su visión: “En la finca de Tolombón no nos pegó la helada, y la cosecha fue igualmente tardía. Un poco desaparece al comienzo, pero se acomodó hacia marzo. El Cabernet Franc y el Syrah de este año me tienen fascinada”.

► OTROS RINCONES DE ARGENTINA

Para Córdoba, la helada fue definitiva. Con resultados dispares, afectó “entre un 40-60% de la producción en viñedos serranos y hasta un 15% en viñedos de pie de sierras”, describe Daniela Mansilla, Ingeniera Agrónoma a cargo de diferentes viñedos en la provincia.

“De las cuatro regiones de Córdoba, los mayores daños se observaron en Calamuchita, mientras que en el norte y Traslasierra no fueron importantes. El calor del verano y la falta de lluvias contribuyeron a la sanidad, de modo que lo cosechado es de buena calidad”. Las tintas, reporta, tienen buena intensidad de color y aroma, como en el resto del país.

En Entre Ríos, donde hay un pequeño polo vitícola en formación, La Niña fue una mala noticia para toda la producción con excepción del vino. Noelia Zapata de Jacob, presidenta de la Asociación de Viticultores de Entre Ríos, explica: “La característica general de esta vendimia fue la sequía, que se anticipó unos 20 días. Además, hubo reducción de kilogramos del orden del 55%, producto del raleo de frutos que realizamos para sostener la planta con riego por la sequía, pero también por las temperaturas altas permanentes que hicieron que las uvas pesaran mucho menos”.

La sequía, por su parte, fue la protagonista de la vendimia en la provincia de Buenos Aires. Delfina Pontaroli, desde Puerta del Abra en Balcarce, lo cuenta: “Combatimos la helada de noviembre y, en general, desde la primavera hasta la segunda quincena de enero y febrero tuvimos altas temperaturas. Esto adelantó la vendimia. Fue un año de rendimientos excepcionales y muy buena calidad de fruta con la sanidad adecuada”. Las lluvias de marzo llegaron cuando ya tenía avanzada la cosecha.

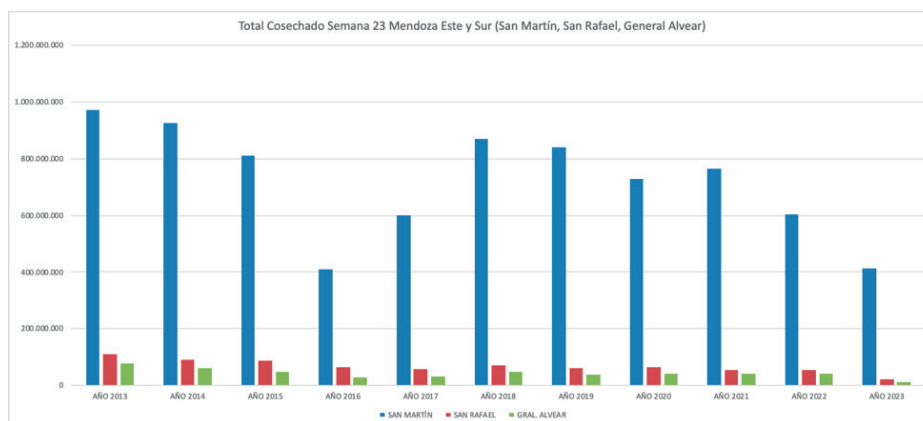
► ANEXO

Alcance general de la vendimia

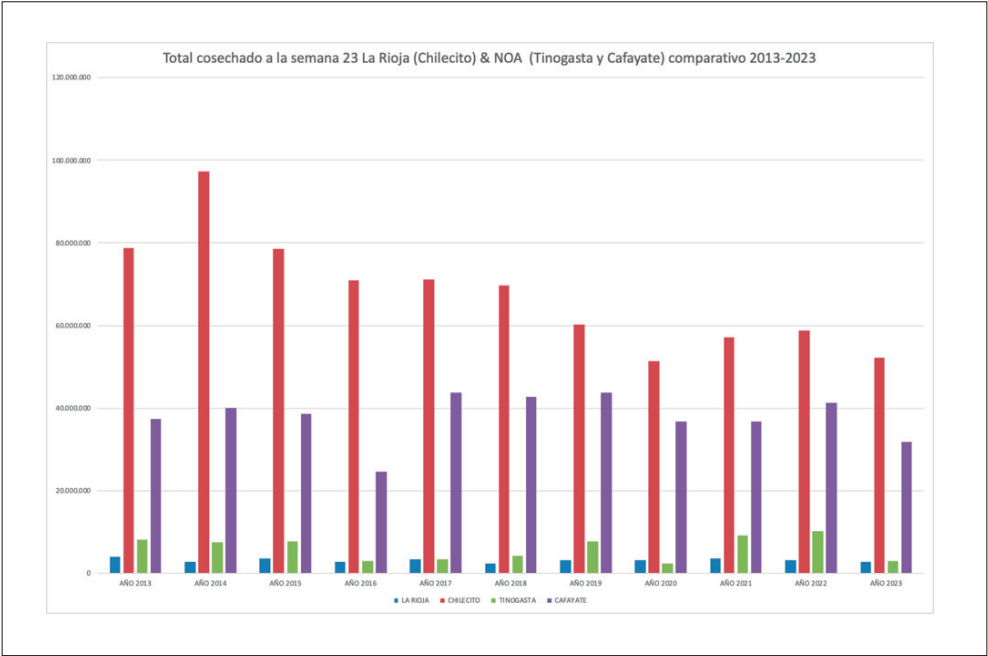
Histórico 2013-2023 volumen total de cosecha para Argentina (kg). Se aprecia la caída de volumen de la última añada respecto a la serie.



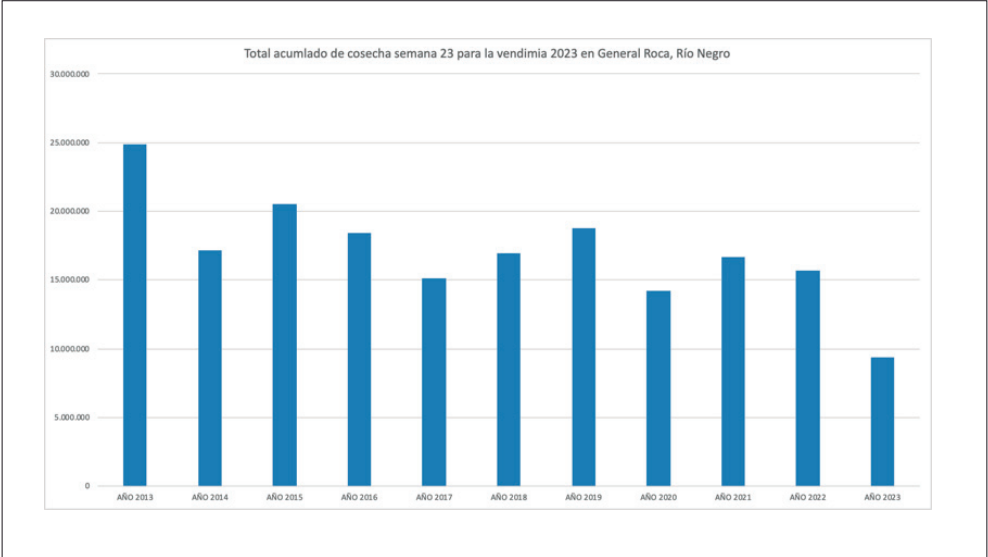
En el Este y Sur de Mendoza se observan los efectos de la helada en el volumen cosechado.



En La Rioja y el NOA se observa una incidencia menor de la helada, particularmente en Cafayate.

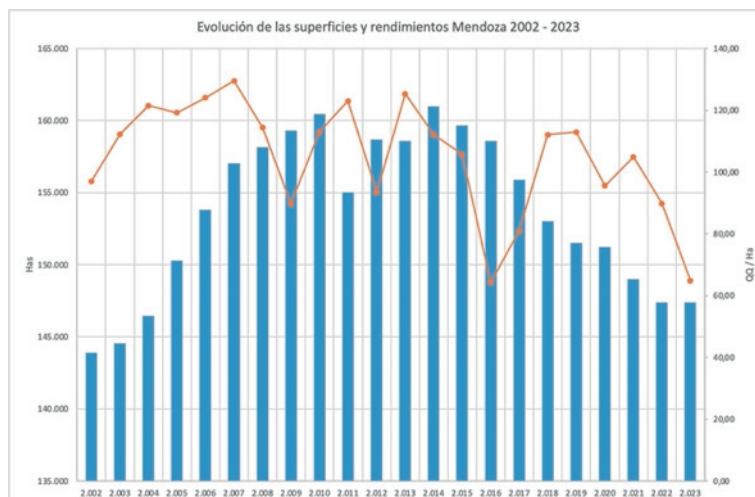


Respecto a Patagonia, con información del INV delegación General Roca, Río Negro, se aprecia la merma por la helada con toda claridad. Es la menor vendimia desde 2013.



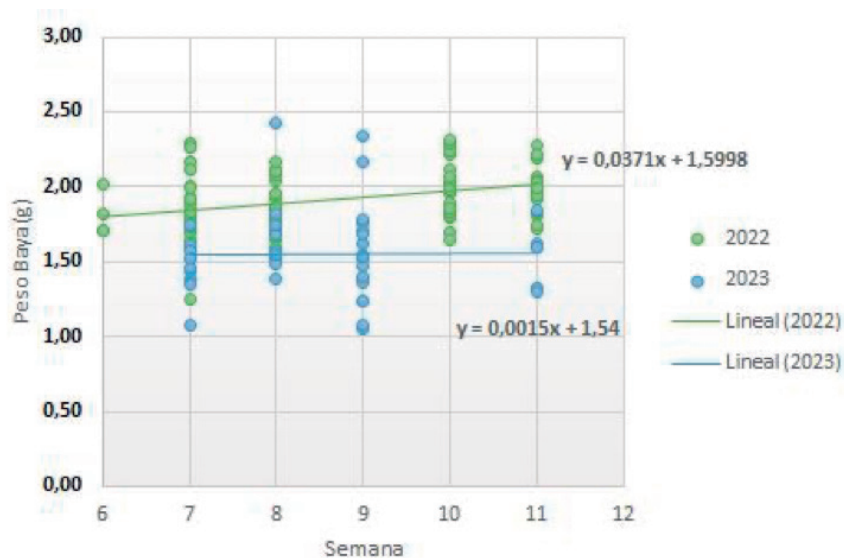
Rendimientos por hectárea

En este análisis comparativo provisto por bodega Alpamanta se observa cómo los rendimientos por hectárea son los menores de la serie 2013-2023, sólo superados por 2002 donde también ocurrió una merma por hectárea. La línea es la superficie de hectáreas cosechadas en Mendoza, las barras el rendimiento por hectárea.



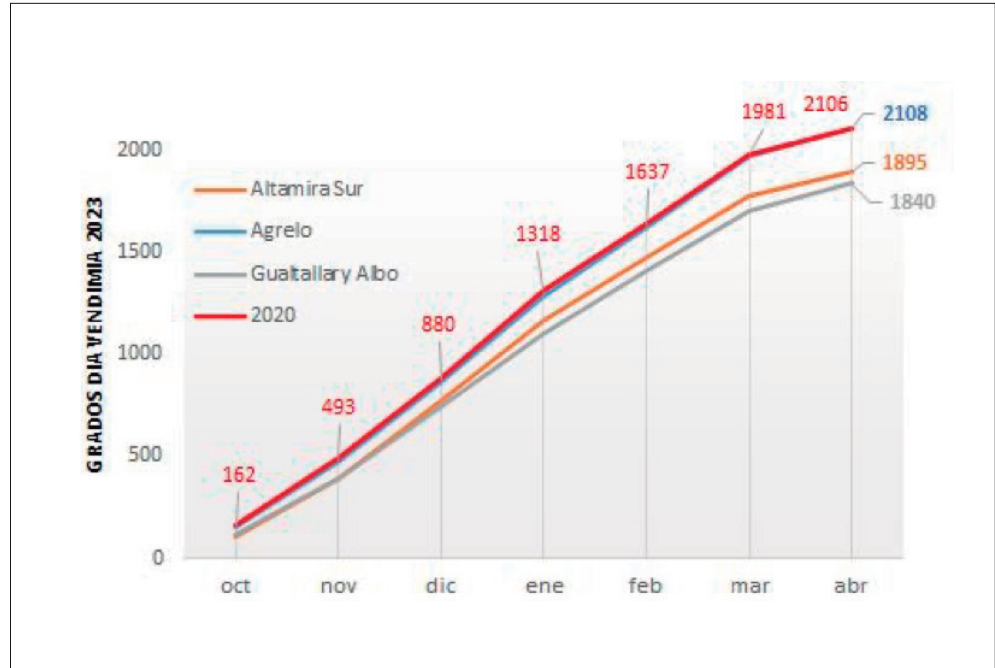
Peso de las bayas

En este cuadro comparativo de añada 2022 y 2023 para viñedos de Paraje Altamira, Gualtallary y Agrelo, construido con información de Facundo Bonamaizon, se aprecia cómo a lo largo de las semanas (hasta la 12) de la vendimia el tamaño de los granos no se modifica para esta añada. Esta condición, según el técnico, describe también una de las incidencias en la merma de este año. La razón: el año seco y la falta de agua, apunta.

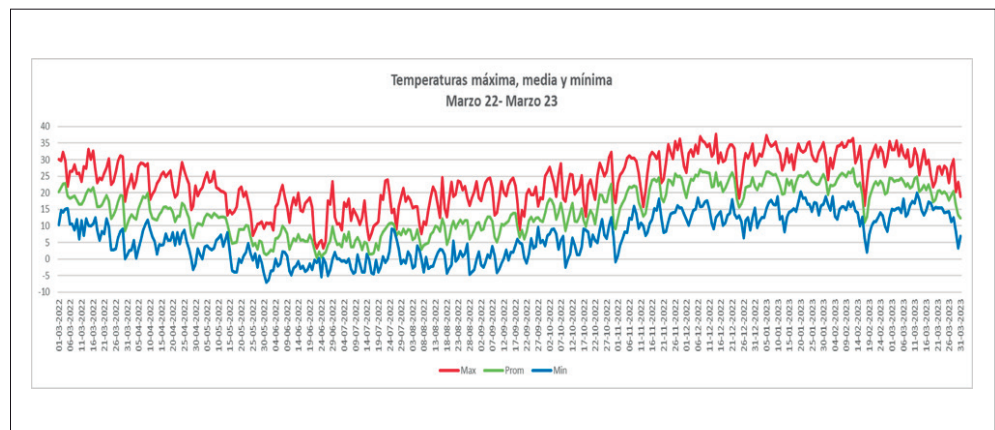


Las sumas térmicas & clima

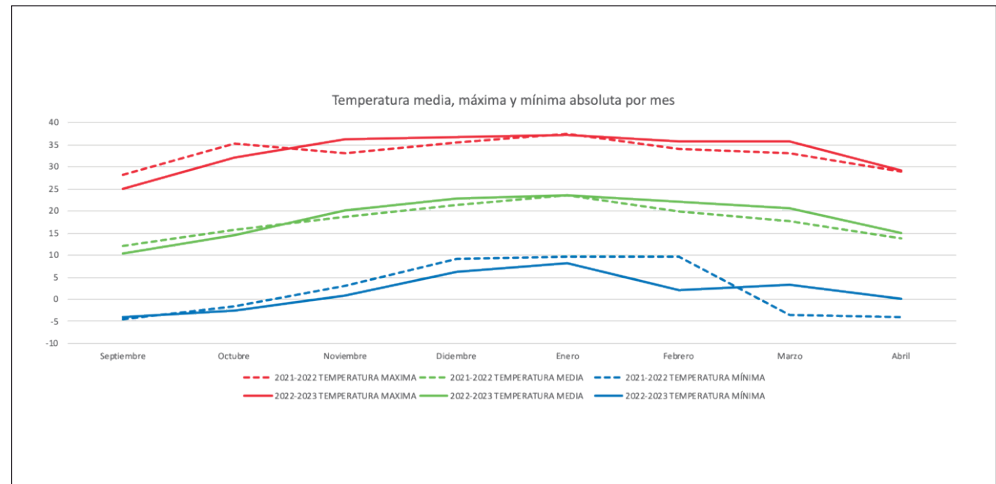
En este cuadro comparativo se observa cómo la añada 2023 se solapa con la 2020 en Agrelo. La información corresponde a Fincas de Chakana.



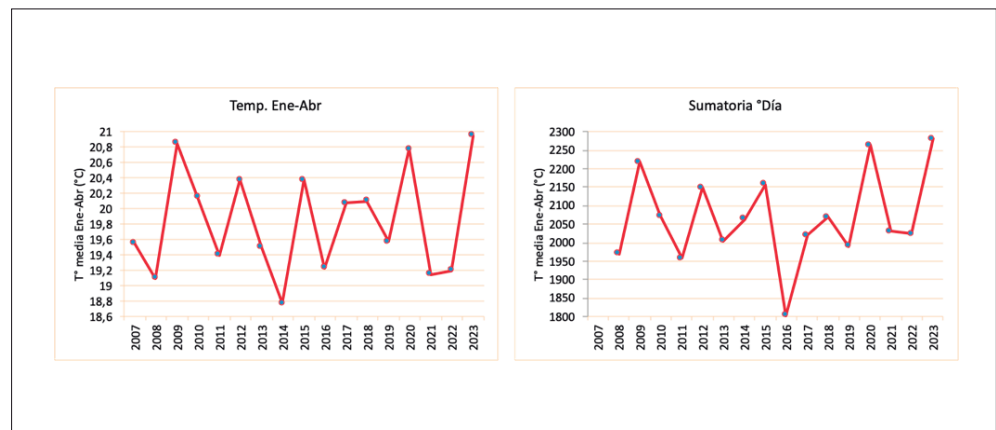
En este otro gráfico, correspondiente a una estación meteorológica de La Consulta, Valle de Uco, se aprecia cómo el verano acumuló hasta 9 olas de calor. Información: Finca La Celia.



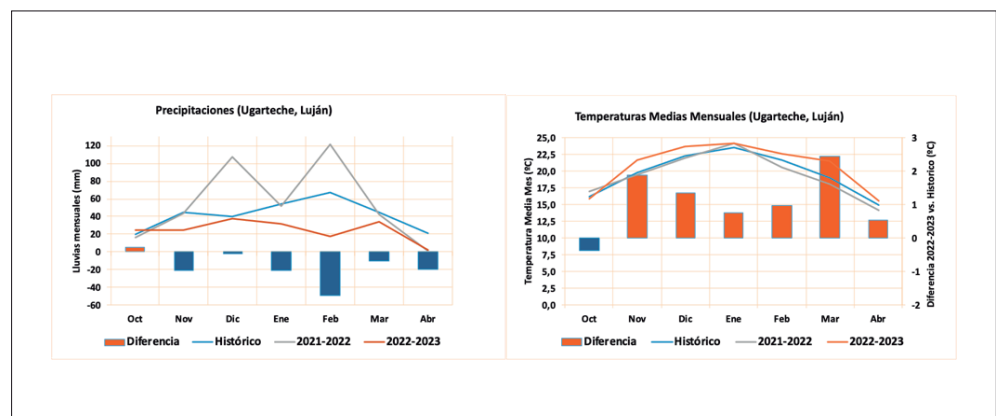
En el cuadro que sigue se reflejan las temperaturas medias durante el ciclo 2022-2023 para la vid. Los datos son nuevamente de Finca La Celia y corresponden a La Consulta. El dato relevante que se observa es que entre Diciembre y Febrero las máximas medias casi no se modificaron, como sí se aprecia el pico de enero en la temporada 2021-2022. Asimismo las mínimas sí cambiaron de registro. En esa amplitud térmica se explicarían buena parte de la carga colorante del año, así como en la baja nubosidad relativa.



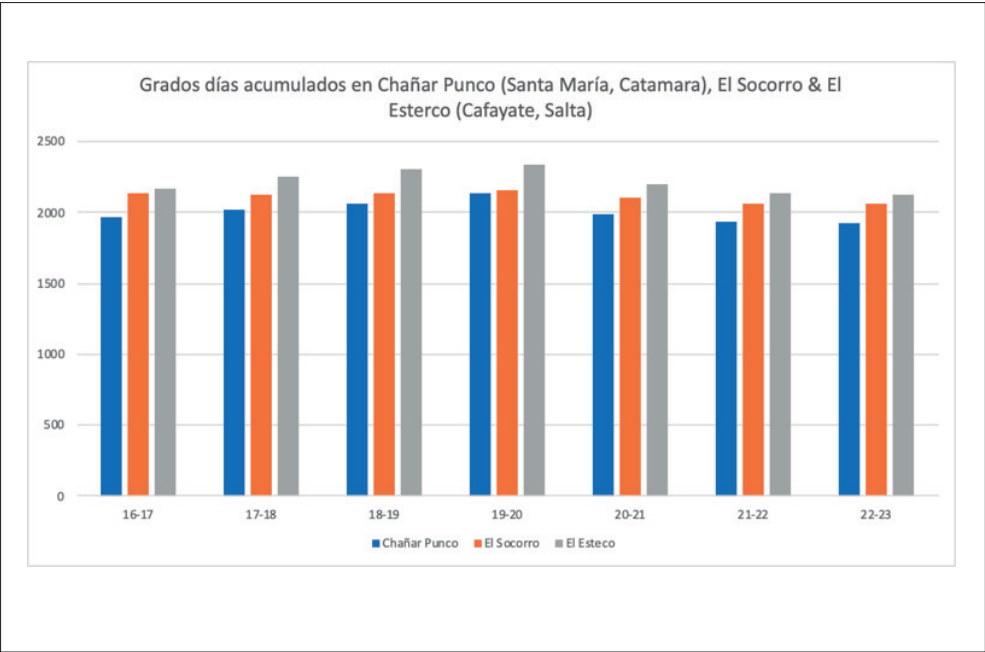
Para el viñedo de Doña Paula en Ugarteche, al sur de Luján de Cuyo, los números son elocuentes. La media para Enero Abril es la más alta desde 2007, mientras que la suma térmica acompaña con registros que superan en poco a la 2020.



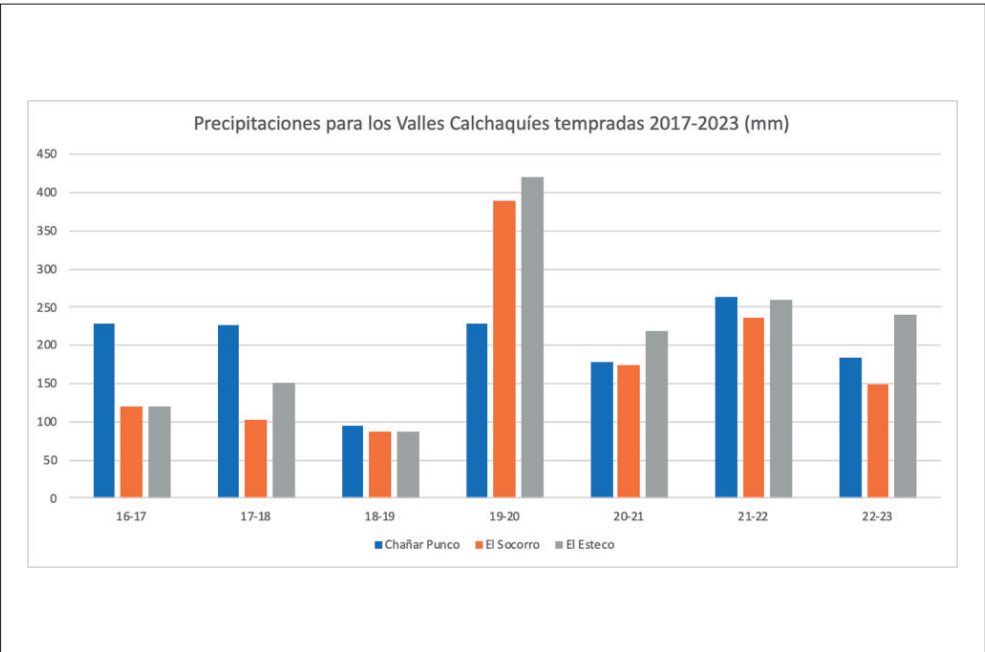
En la misma sintonía, si se comparan las diferencias con la temporada pasada versus el histórico, para el viñedo de Ugarteche de Doña Paula, las curvas son elocuentes de algo ocurrido en toda la zona.



En este otro gráfico para la región de los Valles Calchaquíes se aprecia cómo la acumulación de temperaturas a lo largo de la temporada 2022-2023 se asemeja mucho a la temporada 2021-2022. La información corresponde a las fincas de El Esteco.



Asimismo, respecto de las precipitaciones para los Valles Calchaquíes la temporada 2022-2023 estuvieron dentro de lo esperable para la zona.





WINESOFARGENTINA.COM

 @winesofarg

 winesofargentina

 @winesofarg