

Uco Valley: The Age of High-Elevation Reds

JOAQUÍN HIDALGO | NOVEMBER 19, 2024

Malbec with the ethereal structure of Pinot Noir. Ripe, flavorful Cabernet Franc with the delicate body of the Loire Valley. Cabernet Sauvignon with Napa-like aromas and Bordelais complexity. These are the reds of the upper Uco Valley, where cool-climate viticulture on mountain slopes is confounding everything we once knew about Argentine reds. The results couldn't be more delightful.

The Uco Valley has thoroughly established itself over the past two decades. With 29,000 hectares under vine (90% red varieties), the Uco Valley boasts a diverse mosaic of vineyards. The highest ridges at the foot of the Andes are home to about 10,000 hectares, approximately one-third of which are planted right at the limit of where cultivation is possible, producing a rich seam of new wines. These plantings began in the 1990s, starting at 3,200 feet above sea level and moving progressively higher up to 5,400 feet as access to water allowed. Many of these vineyards are now reaching maturity, well timed with a pair of vintages that were propitious for lighter styles: 2021 and 2022 each lent their own distinctive qualities, but both deliver fresh fruit and floral perfumes.

These two vintages represent the blossoming of a new approach to the high-elevation sites of the Uco Valley. Producers initially distrusted the less concentrated, more ethereal wines these vineyards tend to yield. On top of that wariness, output from these vineyards was erratic for years. But by 2021 and 2022, producers were thinking far more clearly, and the two paths—the development of the vineyards and the thinking in the wineries—finally converged. The puzzle pieces fit together to create a solid set of wines that speak to their place in the world: a sunny, cool terroir that yields wines of gentle concentration, freshness, delicate texture and subtlety.

This combination is driving a market that used to be dominated by rich, structured reds with plenty of body and volume. The wines coming down the slopes these days are something else entirely.



Tupungato is the highest volcano in Mendoza (6,570 meters) and lies on the border with Chile. It stands as a constant presence over the high-elevation vineyards of Tupungato, in the northern Uco Valley.

Bringing Order To Chaos

I've been tasting wines from the Uco Valley for two decades, since the beginning of my professional career. What's happening there isn't occurring anywhere else in Argentina. The scene is a dynamic one in which boundaries are constantly pushed. Every year, more and more small and mid-sized wineries appear, now concentrated in the Chacayes area, whereas before, the focus was Gualtallary or Paraje Altamira. New enterprises are flocking to the area, and while it remains to be seen whether this growth is sustainable from a business point of view, the concept underpinning these recent vineyard developments is sound.

I tasted over 550 wines for this report. Diversity and quality are the watchwords. The Malbecs range from pure, floral and delicate to ripe, full-bodied and oaky, with every possible variation in between. There are also several Pinot Noirs, Cabernet Sauvignons, Cabernet Francs and more.

The Uco Valley is a useful regional designation in its own right, but smaller segmentations are even more enlightening. Places like Gualtallary, in Tupungato, climb from 3,200 to 5,400 feet above sea level, stressing the vines and producing light, nimble reds. Paraje Altamira in San Carlos offers a patchwork of calcareous gravel and poor soils, lending volume and energy to the wines. In the middle lies Los Chacayes in Tunuyán, which combines the best of both worlds.

A Guide to the Uco Valley

Uco isn't really a valley. On the western side are the Andes, where peaks regularly soar above 16,000 feet, with some as high as 21,500 feet (such as the Tupungato volcano,

which towers over the landscape). However, these mountains aren't balanced out on the other side, with a ridge of about 4200 feet representing a rather underwhelming counterpoint. In the middle are sharply sloping plains that run down from the mountains in an extensive fan. There, vines are planted on three distinct levels.

According to the database of the Argentine Viticultural Observatory in San Carlos, the first recorded Malbec vineyard dates back to 1908 (there was also a white vineyard planted in 1900). In Tupungato, the first vineyard (also Malbec) dates back to 1916. Tunuyán mostly specialized in fruit production, but vines appeared in the Vista Flores area in 1914. Today, the Uco Valley only has about 2,200 hectares of vineyards that are more than 40 years old. The leap in scale came in the 1990s, when Cabernet Sauvignon, Merlot and Cabernet Franc were dragged along by the boom in Malbec, which accounts for 55% of the region's total plantings. In the Uco Valley, 27,000 hectares of vineyard are under 40 years old. A large portion of this "new" viticultural frontier was planted on high-elevation, virgin soils as producers sought a cooler climate with less risk of frost (due to the slope).

The export boom of the 2000s made the Uco Valley and its unoccupied space an attractive option. New investments and the affluence of recent arrivals, combined with other transplants from Luján de Cuyo and Maipú (where urban expansion was displacing vineyards), helped to grow the Valley and brought it renown on the global stage. My first report on the area was for an Argentine magazine in 2004. The feeling I had then was like stepping into a new world. Twenty years later, Uco's reputation is well established, and we can now focus on its more notable subregions.



Alejandro Vigil is one of the winemakers who discovered a new and refined style for Gualtallary grapes, particularly with his Gran Enemigo Cabernet Franc, which achieves remarkable flavor definition in the 2021 vintage.

Gualtallary

Initial vineyard developments in Gualtallary began in 1992. Now, the region boasts 2,500 hectares of vineyards, of which two-thirds are planted to red varieties. This large district rises from 3,200 to 5,400 feet, with the risk of frost preventing vineyards from going any higher. There are three distinct temperature bands: the lowest part, up to 4,200 feet, is a Winkler III area—comparable to the Northern Rhône or Rioja—the next level up is Winkler II—similar to Piedmont or Rías Baixas—and the final extreme is a Winkler Ib—just as cold as Champagne. Gualtallary was mostly planted by large wineries, with the exception of Tupungato Winelands (now split between several different owners). Today, all that remains are vines interspersed with native flora.

Halfway down the slope are the Sierras del Jaboncillo. Because these are elevated ridges, the mixed gravel soils are unaffected by snowmelt and possess larger concentrations of carbonates, which makes them appear white. These slopes, soils and cool air gave rise to some of the standout wines of this report, such as the 2022 Raquis Monasterio, the 2022 Per Se La Craie and the 2022 Catena Zapata Malbec Adrianna Vineyard River.

In Gualtallary, Malbec loses its velvety character and takes on a more talcum-like texture that compresses the palate, enhancing the variety's refreshing, juicy qualities and offering herbal and floral notes of lavender and violet. Cabernet Franc performs similarly—more lithe in build but maintaining structure, acidity and a good degree of ripeness. These are clean-cut reds that explore styles unseen elsewhere.

Lower on the slope, at around 3,200 feet, weather is warmer. There, one finds continental Cabernet Sauvignons with ripe fruitiness, rich palates and polished tannins. The gravel and sand in this area allow the variety's tannins to mature fully. Examples to look out for include the 2022 Rutini Cabernet Franc, the 2022 Bousquet Cabernet Sauvignon Organic Ameri Eva Estate and the 2022 Cadus Cabernet Sauvignon Appellation Tupungato.



The soils of the Jaboncillo hills in Gualtallary offer maximum exposure and limestone deposits, resulting in white, rocky ground. Pictured is the new vineyard of La Coste de Los Andes.

Los Chacayes

Located in the center of the Uco Valley, Los Chacayes is a Geographical Indication (GI) that today spans 1,800 hectares where there were none before 1995. The western edge sits at 3,200 feet in elevation, while the east is buttressed by the Portillo ridge, which rises from 5,600 feet. A few vineyards are planted as high as 5,000 feet. Like Gualtallary, this region runs from cool to cold. A large stream flows through the middle, splitting the soils into two distinct parts: older gravel with greater concentrations of calcium to the south, and newer, barer soils to the north. This has a knock-on effect on the character of the wines. In fact, some producers with vineyards on both sides bottle them separately. With regards to Malbec, the gravel soils inform an aromatic profile of mountain herbs and a palate with a degree of richness and a compact structure. The bare soils yield similar aromas but with a more free-flowing mouthfeel. To observe these extremes, readers should compare the 2019 SuperUco Malbec Calcáreo Río de los Chacayes to the 2022 Unique Blend Andillian by La Coste de Los Andes.

Widely planted since the 2000s, Los Chacayes boasts three productive vineyard/real estate concerns with excellent hotels and restaurants: La Morada de Los Andes, Casa de Uco and The Vines, in addition to some large estates that supply grapes. This means that as the vines mature, there is a healthy group of producers working in the region. In particular, The Vines offers a more expansive array of varieties, such as Grenache and Mourvèdre. Additionally, the Chacayes Producers Association is very active, and they often promote their wines jointly—something rarely seen in Argentina.



Vines struggle in these stony soils with calcium deposits. Combined with the cold climate, this extreme condition shapes wines with distinct flavor profiles.

Paraje Altamira and La Consulta

Located in San Carlos, with about 2,800 hectares of mostly Malbec, Paraje Altamira spreads out over the alluvial cone of the Tunuyán River (which also acts as a border between different departments). Here, elevation is not the determining factor in the character of the wines; rather, it's the incredibly varied soil makeup. Some areas consist of stones as large as cars, while some boast gravel mixed with clay. The vines react differently to each—stressed versus comfortable.

While Altamira has coarse gravel, La Consulta has fine gravel and clay, which is why producers have been segmenting the region even further—first in 2019, with the recognition of Pampa el Cepillo, and again in 2023, with the designation of Cordon el Cepillo. There are astonishing wines to be found in each place. Of note are the pure, un-oaked offerings from Familia Zuccardi, particularly the 2021 Finca Piedra Infinita and 2021 Cabernet Sauvignon Los Membrillos, Susana Balbo's 2022 Malbec Signature, the 2021 Mendel Malbec Finca Remota and the 2021 La Celia Malbec Heritage.

These are diverse regions, combining old vineyards dating back to 1900 with new developments. As with the entire Uco Valley, the parcels here are incredibly small. Wines sourced from a combination of these areas boast greater complexity but speak less clearly of the basic character of Altamira: dark red fruit, reactive, juicy tannins, moderate acidity and good flow in the mouth. Wines made from fruit harvested from thinner soils with greater proportions of rock are more concentrated, richer and more structured. The trick for producers here is to properly judge the demands of the year and choose the soils that complement them best. By contrast, La Consulta produces wines with greater ripeness—almost liqueur-like reds with polished tannins and velvety mouthfeels. Great examples of the *Consultino* style are the 2021 Altocedro Malbec Gran Reserva and the 2021 Trapiche Cabernet Sauvignon Single Vineyard Laborde.

Uco Blends

One of the techniques winemakers employed to draw greater expressiveness out of the region's reds is to combine the virtues of its different areas. In this report, many wines are simply designated as Uco Valley—these are the wines that combine terroirs from across the region. Generally, these are Malbecs or Malbec-based blends that draw on the floral and fresh fruit flavors informed by high elevation and the flow and elegant structure of places such as Paraje Altamira and La Consulta. Noteworthy examples are the 2022 Bodegas Caro Red Blend Caro, 2021 Trivento Stratus and 2021 Luigi Bosca Paraíso. The same is also true when combining specific regions of the Uco Valley with portions from Luján de Cuyo. Typically labeled as Mendoza, these wines offer heightened complexity, especially when crafted in a good year.



Sebastián Zuccardi has transformed the Uco Valley into a mosaic of diverse wines, emphasizing a pure style without barrel-aging, enhanced by concrete fermentation. He has articulated a modern vision rooted in terroir-driven wines.

2021 & 2022 Versus 2023

The variation in elevation between the regions of the Uco Valley also means that each area experiences growing seasons differently. As I wrote above, 2021 and 2022 were cool, with the former being wet as well, while 2023 was warm and dry due to the La Niña effect. In 2021, Bordeaux varieties enjoyed the rain and cool temperatures in February and March, while in 2022, they're more concentrated and structured because of the lack of rainfall. This made 2022 a more classical year for the Uco Valley, even though the harvest ended abruptly with an early frost on March 30-31. Temperatures fell as low as -4°C. In a few wines, this translated into aromas of geranium and soggy leaf. The difference between vintages is less noticeable for the extremely high-elevation wines, as the weather plays less of a role at that height. But in the lower areas of the Uco Valley, the heat of the 2023 vintage comes through loud and clear, especially where the soils are mostly sand or gravel. La Niña conditions yielded some rather stark wines due to early harvesting to avoid excessive heat. Wines harvested later (after the heat) are often overripe and high in alcohol.

There's an undeniable air of modernity among these Argentine reds. If there's a place in Argentina where expectations are sky high but the wines manage to meet them, it's the Uco Valley.

I tasted these wines in Mendoza and Buenos Aires between May and July of 2024.

© 2024, Vinous. No portion of this article may be copied, shared or re-distributed without prior consent from Vinous. Doing so is not only a violation of our copyright, but also threatens the survival of independent wine criticism.

You Might Also Enjoy

[The Uco Valley: Where Diverse Terroirs Work Their Magic](#), Joaquín Hidalgo, September 2023

[The Age of Mountain Whites: Enjoying the Altitude](#), Joaquín Hidalgo, July 2023

[Argentina: Making It Work with Resilience and Stylistic Ingenuity](#), Joaquín Hidalgo, November 2022

[A Revolution of Place: Argentina Classifies Its Terroirs](#), Joaquín Hidalgo, September 2019

Valle de Uco: La Era de los Tintos de Altura

JOAQUÍN HIDALGO | 19 NOVIEMBRE 2024

Malbec con estructura etérea de Pinot Noir. Cabernet Franc maduros y llenos de sabor, con el cuerpo delicado del Loire. Cabernet Sauvignon que recuerdan a Napa en aromas aunque pican en Burdeos a la hora de la complejidad. Eso es lo que sucede con los tintos del alto Valle de Uco, donde una viticultura de suelos prístinos, pendientes y clima frío, trastoca todo lo que uno conocía de Argentina. El efecto no puede ser más atractivo.

El valle de Uco es una región consolidada en las últimas dos décadas. Con unas 29.000 hectáreas de viña (90% plantado con tintas), supone un mosaico diverso de viñedos. Entre estos, la ceja alta, ubicada al pie de Los Andes, suma unas 10.000 hectáreas de las que un tercio (aproximadamente) está plantada en el límite de temperatura para el cultivo de variedades tintas. Ahí es donde se gesta una nueva cantera de vinos. Esas plantaciones partieron en la década de 1990 en la cota de los mil metros sobre el nivel del mar y se extendieron en las décadas siguientes, en la medida en que el acceso al agua para el riego lo permitió, hasta los 1650 metros. Buena parte de esos viñedos ahora llegan a la edad madura. Y eso se nota en los vinos de este reporte que, además, coinciden con dos buenos años para los estilos más ligeros: la añada 2021 y la 2022, con sus matices, aportan su cuota de fruta fresca y perfumes florales.

Estas dos añadas representan la convergencia de un nuevo enfoque hacia los viñedos de gran altura en el Valle de Uco. Inicialmente, los productores desconfiaban de los vinos menos concentrados y más etéreos que suelen ofrecer estos viñedos. A eso se sumó la producción algo errática de estas parcelas durante los primeros años. Pero para 2021 y 2022, los productores pensaban con mayor claridad, y los dos caminos—el desarrollo de los viñedos y el enfoque en las bodegas—finalmente convergieron. Las piezas del rompecabezas encajaron para crear una sólida gama de vinos que expresan su origen: un terroir soleado y fresco que da vinos de concentración sutil, frescura, textura delicada y sutileza.

Dos trayectorias, la de los viñedos y la de los estilos, que por fin coinciden como las piezas de un rompecabezas en estas dos añadas. De este cruce emerge una sólida vanguardia de vinos que propone un nuevo lugar en el mundo: un terroir solar, frío y con suelos

restrictivos, que performan un estilo continental, de ligera concentración y frescura, con matices y texturas delicadas.

Esa ecuación es el motor de renovación para un mercado que supo estar dominado por una oferta de tintos con riqueza y estructura, con peso y con volumen. Lo que viene de ahí arriba es otro paladar.



El Tupungato es el volcán más alto de Mendoza (6.570 msnm) y se ubica en la frontera con Chile. Es la figura omnipresente en los viñedos de altura de Tupungato, al norte de Valle de Uco.

El Orden en el Caos

Pruebo vinos de esta región hace ya dos décadas, desde que empecé profesionalmente a degustar. Y lo que sucede aquí no sucede en ningún otro lugar de la Argentina. El escenario es tan dinámico, que las inversiones constantes empujan los límites siempre un poco, siempre más arriba. De un año a otro, emergen bodegas de pequeña y mediana escala que se concentran hoy en la zona de Chacayes, como antes estuvo en Gualtallary o Paraje Altamira. Nuevas plantaciones, bodegas y empresas emergen en el área, mientras que el tiempo dirá si todas son o no sustentables desde el punto de vista del negocio.

Para este reporte probé unas 550 botellas. La diversidad y calidad marcan un rumbo. El Malbec ofrece desde vinos puros, florales y delicados, con texturas de tiza, a tintos de enjundia, madurez y crianza, con texturas plush, pasando por un amplio rango de posibilidades en el medio. Pero también hay Pinot Noir, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc que destacan.

Si el Valle de Uco es una unidad que hace sentido, las fracciones menores hacen más sentido aún. Lugares Gualtallary, en Tupungato, trepa desde los 1000 a los 1650 metros sobre el nivel del mar, empujan un poco más allá los límites de la vid en materia de tintos. Lugares como Paraje Altamira, en San Carlos, con su mosaico de suelos entre gravas

calcáreas y suelos desprovistos, suma energía y volumen a los tintos. En el medio, Los Chacayes, en Tunuyán, que combina lo mejor de los dos mundos.

Una Guía al Valle de Uco

El Valle es en rigor un falso valle. Del lado oeste, tiene a los Andes como ladera, donde las cumbres perforan el techo de los 5000 metros, aunque algunas incluso escalan a los 6570 metros (como el volcán Tupungato, omnipresente). Tanta montaña, sin embargo, no tiene contrapeso del otro lado, donde unas cerrilladas que llegan a los 1300 metros alcanzan para dar un magro cierre al valle. En el medio, una llanura con fuerte pendiente desciende de las montañas y arma una abanico extenso donde la vid se plantó en al menos tres etapas.

Según la base de datos del Observatorio del Vitivinícola Argentino, en San Carlos, el departamento ubicado al sur, el primer viñedo registrado de Malbec es de 1908 (hay uno de blancas plantado en 1900). En Tupungato, en el extremo norte, registra el primer viñedo en 1916, otra vez Malbec. Mientras que Tunuyán, en el centro, se especializó en frutales, la viña llegó a un pequeño distrito, Vista Flores, en 1914. En la actualidad, en el Valle de Uco, hay unas 2.200 hectáreas con más de 40 años de plantación (contando todas las variedades). El salto en escala llegaría a contar de la década de 1990, cuando Cabernet Sauvignon, Merlot y Cabernet Franc se sumaron al empuje del Malbec, que da cuenta del 55% de la superficie. Medido en edad, el Valle de Uco tiene 27 mil hectáreas de viñas con menos de 40 años. Buena parte de esta “nueva” frontera vitícola se hizo sobre suelos vírgenes, más altos, buscando combinar un clima frío con un riesgo menor de heladas (debido a la pendiente).

El boom exportador de la década de 2000 encontró al Valle de Uco con tierras disponibles y un nuevo clima de altura para explorar. Las nuevas inversiones y la afluencia de nuevos jugadores, sumados a otros que venían desde Luján de Cuyo y Maipú (donde la presión urbana eliminaba los viñedos) hicieron de Uco un territorio en expansión, le confirieron un nombre y rápidamente se instaló en el mundo como una región. Mi primer reporte de la zona lo hice para una revista argentina en 2004. La sensación que tenía era la de entrar en un mundo nuevo. Veinte años más tarde, Uco es un lugar consagrado, lo que lleva a preguntarse por esos otros lugares dentro del valle que merecen atención.



Alejandro Vigil es uno de los enólogos que encontraron un nuevo y preciso estilo las uvas de Gualtallary. Particularmente con sus Cabernet Franc de El Gran Enemigo, que en la añada 2021 consiguen una notable definición de sabor.

Gualtallary

Plantado desde 1992, Gualtallary hoy ofrece unas 2500 hectáreas de vid, 2/3 son tintas. Es un distrito extenso que escala desde los 1000 a los 1650 metros, donde el riesgo de heladas marca el límite para la vid. Esa diferencia de alturas permite hablar de tres zonas con diferentes acumulaciones de temperaturas: la base y hasta los 1300 metros aproximadamente, definida como una región Winkler III -comparable con Ródano o Rioja-, la siguiente zona, ya en Winkler II -comparable con Piamonte o Rías Baixas- y un extremo que en años 2021, por ejemplo, se clasificó como Winkler Ib, igual de fría que Champagne. Gualtallary fue plantado por grandes bodegas, con la salvedad de un emprendimiento conocido como Tupungato Winelands (hoy ya atomizado en varias manos). Hoy estas viñas se entrecruzan con la flora nativa.

A mitad de esta pendiente se elevan las Sierras del Jaboncillo. Al tratarse de una elevación, los suelos otrora de gravas quedaron fuera del alcance del agua de deshielo y concentran la mayor cantidad de carbonatos. Suficientes como para convertirlos en suelos blancos a la vista. De estos lomajes, con esos suelos y un clima frío, provienen algunos de los vinos más destacados de este reporte. Por ejemplo, Raquis Monasterio 2022, Per Se La Craie 2022 y Adrianna Vineyard River 2022.

Aquí el Malbec pierde su carácter de terciopelo y cobra una textura de talco que, al adelgazar el paladar, marca aún más su nervio refrescante y jugoso. Suma además hierbas y notas florales, entre lavanda y violeta. Algo parecido sucede con el Cabernet Franc, de forma que adelgazan sin resignar estructura ni acidez, y alcanzan un atractivo grado de madurez. Son tintos nítidos, que exploran vertientes de fuera de la caja estilística conocida.

Más abajo, en torno a los mil metros, con temperaturas ya más cálidas, se desarrollan Cabernet Sauvignon continentales, es decir, de fruta madura, cierta riqueza de paladar y taninos pulidos. Las gravas de esta zona, sumada a arenas, permiten una completa madurez de los taninos. Ejemplos a destacar incluyen el Rutini Cabernet Franc 2022, Domain Bousquet Ameri Eva Estate Cabernet Sauvignon Organic 2022 y Cadus Cabernet Sauvignon Appellation Tupungato 2022.



Los suelos de la sierra del Jaboncillo en Gualtallary ofrecen el punto máximo de exposición y depósitos calcáreos, al punto que los suelos son blancos y pedregosos. En la foto es la nueva plantación de La Coste de Los Andes.

Los Chacayes

Ubicado en el centro del Valle de Uco, Los Chacayes es una indicación geográfica que hoy cubre 1800 hectáreas de viña plantada. No había ninguna antes de 1995. El límite oeste está en los 1000 metros, mientras que el oeste está marcado por los contrafuertes del Portillo, en torno a los 1700 metros. El grueso, está hasta los 1300, aunque hay unos pocos viñedos que escalan a los 1550 metros, como Gualtallary es una región que va de fresca a fría. Por el medio de la región cruza El Arroyo Grande, que divide en dos los suelos de Chacayes. Al sur, las gravas más antiguas, con mayor concentración de calcio, al norte las más nuevas y lavadas. Ese dato imprime diferentes caracteres a los vinos. De hecho, hay productores que tienen viñedos a ambos lados y embotellan los vinos por separado. En materia de Malbec, los primeros ofrecen un perfil de hierbas de montaña con un paladar compacto de cierta riqueza; los segundos ofrecen los mismos aromas, pero con un perfil más descarnado y caudaloso. Para apreciar estos extremos, los lectores deberían comparar SuperUco Malbec Calcáreo Río de los Chacayes 2019 con Unique Blend Andillian 2022 elaborado por La Coste de Los Andes.

Sin embargo, el dato relevante en Los Chacayes es otro. Plantado desde la década de 2000, hay tres emprendimientos inmobiliarios productivos, con buena hotelería y

gastronomía, como La Morada de Los Andes, Casa de Uco y The Vines, además de algunas fincas grandes que funcionan como proveedores de uva. De modo que, a la par de la madurez de las viñas, hay un nutrido grupo de productores trabajando sobre la región. The Vines, en particular, tiene una paleta varietal que amplía el espectro a uvas del Ródano, por lo que Grenache y Mourvedre suman a la paleta. Asimismo, la asociación de productores de Chacayes es muy dinámica y muestran los vinos en conjunto; un raro caso dentro del vino argentino.



Las viñas sufren en suelos los suelos pedregosos con depósitos de calcio. Sumado al clima frío, encuentran en esa condición límite un perfil diferente de sabor.

Paraje Altamira y La Consulta

Ubicada en San Carlos, con unas 2800 hectáreas y amplia mayoría de Malbec, Paraje Altamira del sur del Valle de Uco se extiende sobre el cono aluvial del río Tunuyán (que, dicho sea de paso, oficia de frontera entre los departamentos). A diferencia de las anteriores, aquí la altura no es el factor determinante, sino que las variaciones de suelo son la marca de la región. En algunas zonas, las más altas, las piedras alcanzan el tamaño de un auto, mientras que en la zona más alejada las gravas se confunden con zonas de arcillas, lo que define un patrón diferente para la vid.

Mientras que Altamira tiene gravas gruesas, La Consulta presenta gravas finas y arcillas, razón por la cual los productores han seguido segmentando la región: primero en 2016, con el reconocimiento de Paraje Altamira, luego en 2019 con la designación de Pampa El Cepillo y finalmente Cordón El Cepillo en 2022. Hay vinos asombrosos en cada uno de estos lugares. Destacan las opciones puras y sin crianza en barrica de Familia Zuccardi, especialmente Finca Piedra Infinita 2021 y Los Membrillos Cabernet Sauvignon 2021, así como Susana Balbo Signature Malbec 2022, Mendel Finca Remota Malbec 2021 y La Celia Heritage Malbec 2021.

Esta zona combina viñas viejas, con viñedos desde 1900, y viñas nuevas, de forma que ofrece una amplia diversidad. El punto con Paraje Altamira, y con casi todas las regiones de Uco, es la escala de las parcelas. Si un vino lleva combinaciones de ellas, sumará factores y los diluirá en un carácter que podríamos llamar de Altamira: fruta negra y roja, taninos reactivos y jugosos, acidez moderada, y buen caudal de boca. Pero si se colectan las uvas de las zonas con menos suelos –es decir, de mayor cantidad de rocas– los vinos se vuelven concentrados y con cierta estructura y riqueza. La magia con la que trabajan los productores de esta zona es calibrar la exigencia del año con los segmentos de suelo que mejor moderen los efectos. En contraste, La Consulta produce vinos con mayor madurez: tintos casi licorosos, con taninos pulidos y una textura aterciopelada en boca. Grandes ejemplos del estilo *Consultino* son Altocedro Gran Reserva Malbec 2021 y Trapiche Cabernet Sauvignon Single Vineyard Laborde 2021.



Sebastián Zuccardi ha hecho del valle de Uco un mosaico de vinos en los que explora un estilo puro, sin crianza en barricas, y potenciado por las fermentaciones en hormigón. Consigue en articular una visión moderna con vinos de terroir.

Blend de Uco

Una de las técnicas para conseguir mayor expresión en los tintos consiste en combinar las virtudes de cada zona. En este reporte hay una buena cantidad de vinos con el denominativo Valle de Uco a secas. Y son aquellos que combinan Terroirs dentro de la región. En general son Malbec o cortes de base Malbec, que se nutren de las flores y las frutas frescas de la altura, con el caudal y la estructura elegante de Paraje Altamira y La Consulta. Ejemplos destacados son Caro 2022, Trivento Stratus 2021 y Luigi Bosca Paraíso 2021. Lo mismo ocurre al combinar regiones específicas del Valle de Uco con partes de Luján de Cuyo. Etiquetados típicamente como Mendoza, estos vinos ofrecen una mayor complejidad, especialmente cuando se elaboran en un buen año.

2021 y 2022, versus 2023

La variación en altitud entre las regiones del Valle de Uco también implica que cada área experimenta las temporadas de crecimiento de manera diferente. Como mencioné anteriormente, 2021 y 2022 fueron años frescos, con el primero siendo también húmedo, mientras que 2023 fue cálido y seco debido al efecto de La Niña. En 2021, las variedades bordelesas disfrutaron de la lluvia y las temperaturas frescas en febrero y marzo, mientras que en 2022 se mostraron más concentradas y estructuradas debido a la falta de precipitaciones. Esto hizo de 2022 un año más clásico para el Valle de Uco, incluso cuando la cosecha terminó abruptamente con una helada temprana el 30-31 de marzo, durante la cual las temperaturas cayeron hasta -4 °C. En algunos vinos, esto se tradujo en aromas de geranio y hojas húmedas. La diferencia entre añadas es menos notoria en los vinos de extrema altura, ya que los cambios de temperaturas tienen un menor impacto a esa altura. Sin embargo, en las zonas más bajas del Valle de Uco, el calor de la añada 2023 se hace evidente, especialmente donde los suelos son en su mayoría de arena o grava. Las condiciones de La Niña dieron como resultado algunos vinos bastante marcados debido a la cosecha temprana para evitar el calor excesivo. Los vinos cosechados más suelen estar sobremaduros y con un mayor contenido de alcohol.

Hay un innegable aire de modernidad en estos tintos argentinos. Si hay un lugar en Argentina donde las expectativas son altísimas pero los vinos logran cumplirlas, es en Valle de Uco.

Los vinos de este reporte fueron probados en Mendoza y Buenos Aires entre Mayo y Julio de 2024.