

Northern Mendoza: Velvet Comes Back into Fashion

BY JOAQUÍN HIDALGO | APRIL 24, 2025

Velvet never goes out of style. Fashionistas regard it as a timeless fabric that effortlessly adds a touch of class and sophistication to a garment. With regard to wine, however, velvet's reputation seems a little tarnished. Often associated with sweetness, high alcohol and over-ripeness, velvet is not a texture that is always celebrated in the glass.

Before beginning this article, I thought long and hard about the texture that is such a signature of Luján de Cuyo, but also more widely across the reds of northern Mendoza. For this report, I tasted over 300 red wines, and the words that kept coming up were *velvety* or *plush*, evoking that pleasant sensation of being swaddled in something soft. The distinctive tactile feel of the wines of Primera Zona, which encompasses Luján de Cuyo and Maipú, is, as ever, a product of the terroir.

Much of the magic of the world of wine lies in the fact that one can associate a specific flavor or physical sensation with a region. That is especially true of Luján de Cuyo. Here, producers are arriving at a depth of understanding and a new appreciation of their region, thanks to far more precise mapping and the relaunch of the DOC. This has allowed certain qualities in the wines to emerge with renewed vigor: velvety textures, sweet tannins and plush fruit, traits that are especially prominent in Malbec.



The old Malbec vineyards of Luján de Cuyo are a treasure. This photo shows a vineyard planted in 1906, still surrounding the Lagarde winery. It remains productive today, although threatened by the city's urban sprawl.

The Relaunch of the DOC

A brief history lesson: The first Denomination of Origin in South America was created in 1989 by a group of producers from Luján de Cuyo. Their goal was to preserve the sanctity of Malbec at a time when hectares of vineyard were being swallowed up by the expanding city of Mendoza and old vines were losing their profitability. Where some saw a business in decline, others saw an asset that needed protecting, and so the Luján de Cuyo DOC was born.

Officially recognized by the International Viticultural Organization in 1991, the Luján de Cuyo DOC successfully preserved the heritage of the industry and brought renewed attention to Malbec in Luján and elsewhere (in the intervening period, Argentina has gone from having 10,000 hectares (ha) of Malbec in 1991 to 46,000 in 2025). However, when it came to securing the prestige of Luján as a region, the DOC failed to amass sufficient critical momentum and ended up being overshadowed by other developments, like the expansion into the Uco Valley. In 2021 and 2023, the DOC was reinvigorated by the introduction of two fundamental changes: the modification of statutes to recognize a range of different sub-regions within Luján de Cuyo, and the incorporation of new producers, with the number rising from 12 to 20 and still growing.

With about 15,000 ha under vine (9,000 of which are Malbec), the classification of Luján de Cuyo's sub-regions and associated scientific terroir studies have started to reveal the region's true potential. Although the first results of this research won't be published until 2026, preliminary findings indicate that there is a scientific correlation between Luján de Cuyo terroir and the compounds that create ripe red/dark fruit characteristics and the aforementioned velvety textures.



Inside the tasting room, one can observe a soil profile of the Mendoza River series—known as the Maipú series—which captures the characteristics of the river’s northern bank.

Preliminary results are readily discernible in the wines themselves. There are two large areas of Luján de Cuyo, for which the Mendoza River acts as a natural boundary. On the northern side, the gravel and pebbles of former fluvial terraces, mixed with patches of clay, make for poor, warm soils that yield ripe-fruited, plush-textured reds. Wines from districts such as Las Compuertas (390 ha), Vistalba (460 ha) and Mayor Drummond (less than 100 ha) exhibit these characteristics. Good examples are the 2023 Luigi Bosca Malbec DOC De Sangre, the 2021 Bodega Vistalba Gran Malbec DOC, the 2022 Bodega Lagarde Malbec DOC Guarda, the 2022 Terrazas de los Andes Malbec Parcel Los Cerezos and the 2021 Trivento Malbec Eolo.

To the south of the river, clays of different depths lend breadth the wines and enhance the fresh fruit flavors and floral overtones. This is especially true of Agrelo (5,300 ha), a valley that is being segmented into different geographic indications to distinguish between the deep clays of the plains and the alluvial run-offs of the slopes, although at the time of writing, these have yet to be officially declared. Notable Malbecs from here include the 2021 Mendel Malbec DOC Finca de Los Andes, the 2022 Casarena Malbec Naoki Single Vineyard, the 2021 Lamadrid Malbec Matilde and the 2023 Marchiori & Barraud Malbec Cuartel 2.

Many of the wines I tasted from this report reflect the different soil characteristics mentioned above, but the common denominators are richness and velvety contours. The combination of mild temperatures—the vineyards of Luján de Cuyo are located between

820 and 1,160 meters (m) above sea level, resulting in an average of 1,700 degree days per year —and restrictive, warm soils enhances this characteristic texture. These reds boast lush, sophisticated palates.

Primera Zona & Maipú

Historically, the northern oasis of Mendoza was home to the province's very first vine plantings. The area, which spans the departments of Luján de Cuyo and Maipú, is known as Primera Zona because it is the first to be irrigated by the Mendoza River. Channeled from Las Compuertas (sluice gates) down into the plains, the Mendoza River has been sustaining life here since the pre-Columbian period. The Primera Zona boasts the greatest concentration of old vines in Mendoza—about 2,000 of the 2,700 total hectares of Malbec were planted before 1960, according to data from the viticultural observatory.



The view from Agrelo looking west. In the foreground is an essential irrigation reservoir, backed by young vineyards. In the background, the region's two defining mountain ranges: to the right, the end of the Precordillera; farther back, the Cordón del Plata.

Adorned with avenues of poplars and irrigation channels, the vines in Primera Zona are often neighbored by olive and fruit groves, creating the area's distinctive landscape, but wine has always been the main economic driver. In the past, the region was home to the large industrial wineries that pumped out millions of liters each month, mostly destined for Buenos Aires. Today, Luján de Cuyo and Maipú host about 260 wineries, as well as the lion's share of the Argentine wine tourism industry.

While the Mendoza River provides a boundary between the different soils of Luján, it is also a determining factor for the vineyards of Maipú. The succession of river soils in this part of Mendoza, with their abundant gravel and pebbles, was named the "Maipú Series" because of its notable role in the landscape. The difference here is the lower altitudes, which also means higher temperatures. Vineyards in Maipú (about 11,000 hectares in all) start at around 800 m and descend to about 600 m in the east. That might not seem like a

big difference between here and Luján, but in terms of thermal range, the higher areas of Luján are the equivalent of Hermitage in the Northern Rhône Valley in France, while the lowest part of Maipú is directly comparable to Lodi in California or Hunter Valley in Australia. The gravel soils remain constant in both places which only accentuates the effect of the temperatures.

These factors mean that most of Maipú yields sun-kissed, ripe wines, especially in Lunlunta, Cruz de Piedra and Barrancas. Wines from these districts, where Cabernet Sauvignon takes center stage, tend to be quite rich with a touch of that velvety texture and notable concentration. This is true of the 2022 Pascual Toso Cabernet Sauvignon Alta, the 2021 Viña Alicia Cabernet Sauvignon Paso de Piedra and the 2021 Bodega Benegas Blend Single Vineyard La Libertad. Garnacha is also emerging as an interesting alternative variety, especially the 2021 El Enemigo Garnacha As Bravas, which has a modern, Spain-inflected style.

Further to the east and north, about 25 kilometers (km) from the city of Mendoza, one finds a plain formed by ancient flooding from the Mendoza River. This productive area tells a different story, with sand and clay soils that tend to be countered by the summer heat. From Coquimbito to Fray Luis Beltrán, the wines offer feisty red fruit notes with somewhat hollow palates.



This triptych illustrates the three main soil types of the Primera Zona. On the left, Las Compuertas features a thin layer of clays and silts over the Mendoza River's gravel terrace. In the center, Agrelo Valley soils are deep and homogenous in clay content. On the right, the gravelly alluvial soils of the Lunlunta ridges, east of Agrelo, mirror those found on the valley's western edge.

The East

Further along this higher area of the Mendoza River is a region that came to be known in the 20th century as the East—sandy plains bordering the desert as far as 80 km from the capital, spanning the departments of Rivadavia, San Martín, Junín and Santa Rosa. Irrigated by the Tunuyán River, this extensive zone was once the largest stretch of vineyards on the continent and became home to industrial wine producers.

Established mostly by Italian immigrants, the East was widely planted with Italian varieties. Today, only small quantities of Sangiovese, Nebbiolo and Lambrusco survive, as most were replaced by French varieties. The Bonarda variety is an unusual feature here. Bonarda's proper name is Charbono, but locals gave it an Italian moniker, reflecting its mixed heritage. With its virtues of being highly productive and capable of yielding vividly colored wines, Bonarda was planted extensively in the warmer areas of the East, with about 11,000 hectares total (out of 18,000 planted across Argentina). Other native, equally productive varieties account for 50% of the East's 62,000 hectares, led by the Cereza, Criolla Grande and Pedro Giménez.

For this report, the East contributed a few notable Bonardas (such as the 2022 El Enemigo) and other rarities such as Moscato Bianco, Béquignol (2024 Amuleto Raros Club) and Criolla Grande (2024 Nieto Senetiner Patrimonial). Today, producers are falling over themselves to get ahold of these plain-dwellers, as these curious varieties are affordable, highly productive and uniquely reflective of place. In contrast with Malbec from Luján de Cuyo is striking. As you'd expect from warm regions, Bonarda presents prominent primary fruit with reduced energy and a distinct leanness in the mouth. However, for everyday wines, these Bonardas represent a value for money is hard to beat.



The old building of the Nieto Senetiner winery in Vistalba, known as Villa Blanca. The vineyard at its base was planted before 1900.

Cold and Warm Vintages

While the plains of the East, at between 480 m and 700 m of elevation, are definitively a hot productive zone, the Primera Zona rises up to about 1,200 m, making the East an area of transition to the cooler terroirs at higher altitudes. In both areas, vintage effects are pronounced—particularly in warm years, when temperature accumulation pushes the wines into different stylistic categories. Unfortunately, warmer years are becoming the norm.

A large portion of the wines in this report are from the 2023 season, which was a warm year, as were 2024 and 2020. In the East and Primera Zona, the heat tends to be destabilizing, either because the plants get blocked or because the growing cycle is accelerated, resulting in a narrow harvest window. Preserving a fresh fruit profile requires early harvests, which causes the wines then suffer from a loss of volume, less velvety tannins and a certain leafiness that lingers in the background. In cooler years, however, the cycle is easier to anticipate and the harvest window is wider. This was the case in 2019, 2021 and 2022, with the latter two vintages yielding the highest scoring wines in this report. The cooler years deliver the most suave wines, while warmer years result in wines with slightly leaner, sweeter mouthfeels. In Luján de Cuyo, the effect is less pronounced in the Agrelo region, thanks to the clay soils and higher altitudes in places like Las Compuertas and Vistalba, which tend to be cooler.

I tasted all the wines in this report at my office in Buenos Aires in January 2025.

© 2025, 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.

Northern Mendoza: Velvet Comes Back into Fashion

JOAQUÍN HIDALGO | 24 ABRIL 2025

El terciopelo nunca pasa de moda. Lo saben los expertos de las pasarelas que definen al terciopelo como una tela atemporal que añade sin esfuerzo un toque de lujo y sofisticación a cualquier prenda. El terciopelo, sin embargo, parece haber perdido predicamento en el vino. Muchas veces asociado al dulzor, a los alcoholes altos y la sobremadurez, es una textura que ha perdido aceptación en las copas.

Le di varias vueltas a este tema antes de lanzarme a escribir sobre una textura para arropar los vinos de Luján de Cuyo, en particular, pero más generosamente a los tintos del norte de Mendoza. Pero ahí tengo entre las más de 300 notas de este reporte una frecuente descripción de terciopelo o de textura *plush* que, si bien no es exactamente equivalente, refiere a la misma sensación de arrobo y de textura suave y agradable al tacto. Y esa sensación táctil en los vinos de la Primera Zona –comprende Luján de Cuyo y Maipú– tiene una razón de ser que puede atribuirse al terroir.

Si una sensación gustativa o táctil puede asociarse a una región, sucede la magia en el mundo del vino. En particular, se cumple en la zona de Luján de Cuyo. Allí los productores están llegando a tal nivel de entendimiento de la región y su descripción más precisa, a contar del relanzamiento de la Denominación de Origen, que vuelven a dinamizar algunos conceptos propios del vino. Entre ellos, el terciopelo, los taninos dulces y la textura *plush* emergen como un diferencial especialmente importante en el Malbec.



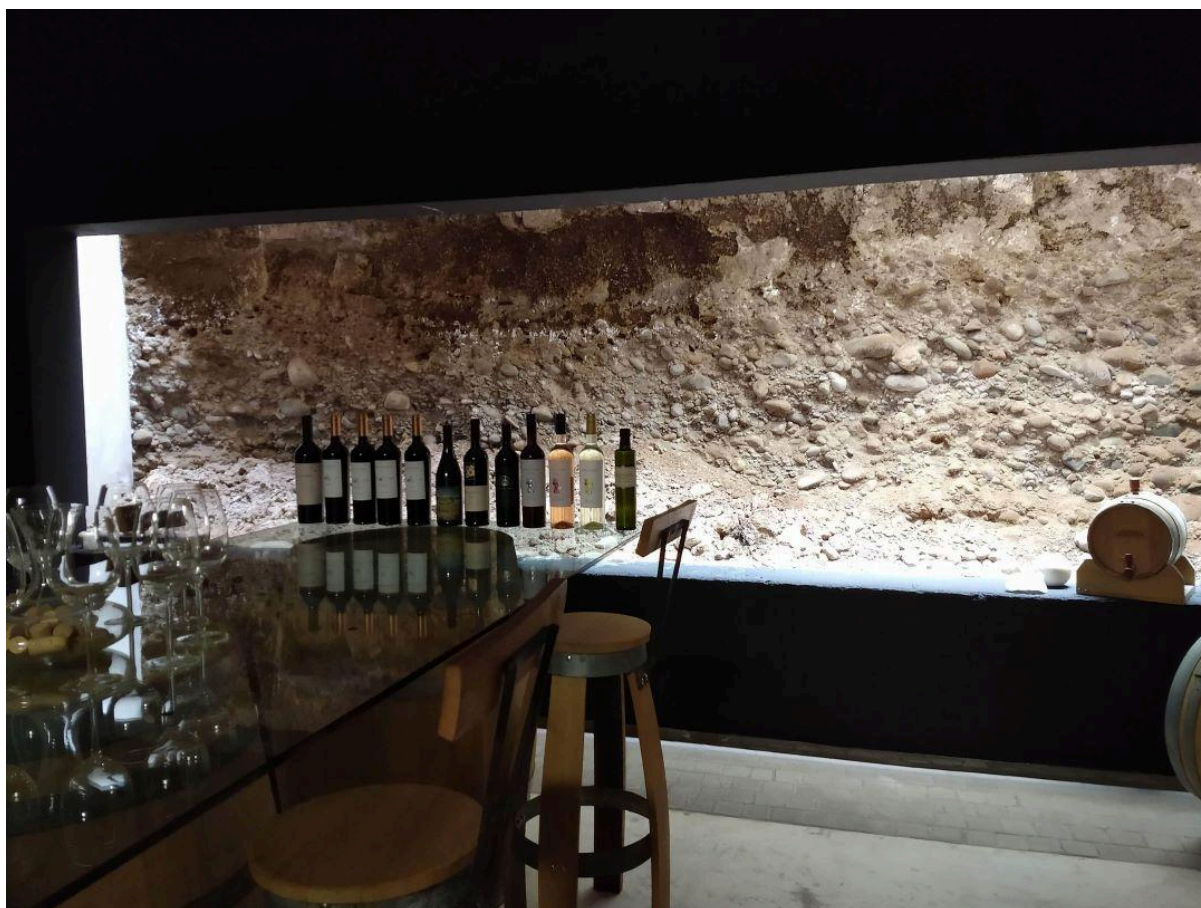
Los antiguos viñedos de Malbec de Luján de Cuyo son un tesoro. En la foto, un viñedo plantado en 1906, aún en torno a l bodega Lagarde. Continúa siendo productivo, aunque está amenezado por el crecimiento urbano de la ciudad.

El Relanzamiento de la DOC

Recapitulemos. La primera Denominación de Origen de Sudamérica fue la que en 1989 creó un grupo de productores de Luján de Cuyo. El objetivo era salvar al Malbec en un contexto de pérdida de hectáreas engullidas por el crecimiento urbano de Mendoza y por la pérdida de rentabilidad de las viñas viejas. Donde unos vieron un negocio menguante, otros percibieron un valor a proteger y así nació la DOC Luján de Cuyo.

Reconocida oficialmente por la OIV en 1991, medida en sus objetivos patrimoniales la DOC fue un éxito, ya que puso al Malbec en el centro de la escena dentro y fuera de Luján (nota aparte: Argentina pasó de 10.000 hectáreas (ha) en 1991 a unas 46.000 en 2025). Pero a la hora de establecer un criterio de prestigio para Luján, la DOC perdió energía por falta de masa crítica y quedó a la sombra de otros desarrollos, como los que tuvieron lugar en el Valle de Uco. En 2021 y 2023, sin embargo, la DOC cobró nuevo impulso en base a dos criterios: la modificación de los estatutos para incluir los vinos distritales, es decir, reconocer diferentes lugares dentro de Luján de Cuyo, cada uno con sus matices; y la incorporación de nuevos productores al consorcio, que pasó de 12 a 20 y sigue en crecimiento.

Con unas 15.000 ha de viña (9.000 sólo de Malbec), para el desarrollo de los vinos distritales de Luján de Cuyo hubo que discutir si esas diferencias estaban dentro de las posibilidades reales del terroir. Surgió así un trabajo de caracterización científica de los vinos que aún está en desarrollo y cuyos resultados se publicarán en 2026. Entre los valores preliminares, no obstante, se comprueba que tanto las frutas roja y negra maduras, como la sucrosidad y el terciopelo son dos variables atribuibles a los terruños de Luján de Cuyo.



Dentro de la sala de cata se observa la serie de suelos del Río Mendoza, conocida como serie Maipú, que sintetiza lo que sucede en la margen norte del Río.

Otro de los resultados preliminares de este trabajo, corrobora algo que se percibe con claridad en los vinos. Existen dos grandes áreas en Luján de Cuyo, separadas por el Río Mendoza como una frontera natural. En la margen norte, las gravas y cantos rodados de las terrazas fluviales del pasado, con aportes de arcilla, ofrecen suelos pobres y cálidos que favorecen las frutas maduras y la textura *plush* de los tintos. Distritos como Las Compuertas (390 ha), Vistalba (460 ha) y Mayor Drummond (menos de 100 ha) ofrecen ese perfil. Buenos ejemplos son 2023 Luigi Bosca Malbec DOC De Sangre, 2021 Bodega Vistalba Gran Malbec DOC, 2022 Bodega Lagarde Malbec DOC Guarda, 2022 Terrazas de los Andes Malbec Parcel Los Cerezos y 2021 Trivento Malbec Eolo.

Al sur del río, las arcillas de diversas profundidades ensanchan los vinos y potencian las frutas frescas, incluso las notas de violetas. Particularmente en Agrelo (5.300 ha), un valle que, desde el punto de vista vitícola, está siendo segmentado en dos indicaciones

geográficas para distinguir las zonas de arcillas profundas del bajo de las escorrentías aluviales de las laderas. Al cierre de esta nota aún no se había oficializado la constitución de las dos indicaciones geográficas. Algunos Malbec destacados de la zona, son 2021 Mendel Malbec DOC Finca de Los Andes, 2022 Casarena Malbec Naoki Single Vineyard, 2021 Lamadrid Malbec Matilde y 2023 Marchiori & Barraud Malbec Cuartel 2.

A la hora de las copas, se verifican estas dos grandes series de suelos asociadas a los vinos. Si el hilo conductor es la riqueza y el terciopelo, la combinación de temperaturas moderadas –el viñedo de Luján de Cuyo se ubicada entre 850 a los 1.150 metros (m) de altura que modulan una media de 1.700 grados días al año–, y unos suelos restrictivos y cálidos, que potencian ese efecto textural en los vinos de Luján. Tintos de cierto paladar lujoso y sofisticado, el mismo guiño del terciopelo en la moda.

Primera Zona & Maipú

El oasis norte de Mendoza es donde primero se cultivó la vid. Se llamó Primera Zona a la conjunción del área vitícola de los departamentos de Luján de Cuyo y Maipú, porque formaban la primera sección de riego. Canalizado desde Las Compuertas hacia el llano (el nombre del distrito es elocuente), el agua del río Mendoza es la que dio vida a la región desde tiempos precolombinos. En esta área es donde se encuentra la mayor concentración de viñas viejas de Mendoza: unas 2.000 hectáreas de Malbec plantada antes de 1960; en total unas 2.700 (con data observatorio vitivinícola).



Esta es la vista desde Agrelo hacia el oeste. En primer plano un necesario estanque para riego, luego los viñedos nuevos y al fondo los dos cordones montañosos que dominan la región: a la derecha el final de la Precordillera, al fondo el cordón del Plata.

Entre alamedas y acequias de riego, con viñas plantadas junto con olivos y frutales, que dan vida a un paisaje vitícola propio de esta región, el vino dio forma a la economía del lugar. En otro tiempo, fue la zona de las grandes bodegas industriales, que despachaban

millones de litros mensuales hacia Buenos Aires, el gran centro de consumo. Actualmente operan entre Luján de Cuyo y Maipú unas 260 bodegas, donde está el grueso de la oferta enoturística.

Si el Río Mendoza es quien separa las series de suelos de Luján, también define el viñedo de Maipú. De hecho, la serie de suelos de río, con abundante grava y canto rodado de esta parte de Mendoza, se la conoce como Serie Maipú, porque es aquí donde domina gran parte del escenario. La diferencia es que la menor altura eleva las temperaturas. El viñedo de Maipú (unas 11.000 ha) se extiende desde los 850 m hasta los 600 m hacia el este. No parece significativo, pero en las sumas térmicas, si la parte alta de Luján equivale a Hermitage en Ródano Norte, el extremo más bajo de Maipú hacia el este equivale al Lodi en California o Hunter Valley en Australia. Siempre sobre suelos de cantos rodados en ambos casos, que potencian el efecto de las temperaturas.

Eso convierte a buena parte de Maipú en una región de vinos solares y cálidos, particularmente en Lunlunta, Cruz de Piedra, Chachingo, Paraíso y Barrancas. Los vinos de estos distritos, donde el Cabernet Sauvignon está en el corazón de la escena, tienden a ofrecer mayor riqueza, cierto terciopelo y mayor concentración. Así resultan 2022 Pascual Toso Cabernet Sauvignon Alta, 2021 Viña Alicia Cabernet Sauvignon Paso de Piedra y 2021 Bodega Benegas Blend Single Vineyard. También la Garnacha emerge en la zona como una alternativa, en especial 2021 El Enemigo Garnacha As Bravas, de un estilo moderno inspirado en España.

Más al este y al norte, sin embargo, a unos 25 kilómetros (km) de la ciudad de Mendoza, se extiende una llanura que en el pasado formaba los bañados del Río Mendoza. Ahí el cuento es otro. Productiva y con suelos ricos en arenas y arcillas, el calor del verano se compensa en parte. Sobre Fray Luis Beltrán, los vinos adquieren frutas rojas elevadas, con paladares algo desprovistos.



En este tríptico se observan las tres tipologías grandes de suelo en Primera Zona. A la izquierda, Las Compuerta, con una capa fina de arcillas y limos sobre la terraza de gravas del Río Mendoza. En el centro, los suelos del Valle de Agrelo describe la profundidad y

homogeneidad de las arcillas. A la derecha son los suelos de las cuchillas de lunlunta, al este de Agrelo, aluviales y de gravas finas, similares a los que ocupan la margen oeste del Valle.

Al Este

A esta zona alta del río Mendoza se le anexó durante el siglo XX lo que se conoce como El Este: los llanos arenosos que lindan con el desierto, tan lejos como hasta unos 80 km de la capital de Mendoza, que abarcan los departamentos de Rivadavia, San Martín, Junín y Santa Rosa. En esta extensa región –otrora el viñedo más extenso del continente, regado por el río Tunuyán– se consolidó el corazón productivo del volumen.

Establecido por inmigrantes en su mayoría italianos, es una región donde cundieron las variedades de ese origen. A la fecha sobrevive algo de Sangiovese, Nebbiolo y Lambrusco, más testimoniales que otra cosa, porque el grueso fue reemplazado por variedades francesas. Curioso es el caso de la Bonarda, que escala a unas 11.000 ha (de las 18.000 ha que hay en Argentina). La Bonarda es en rigor Charbono, pero aquí tomó su nombre de una variedad italiana, lo que ya es un índice de la mezcla histórica. La gracia de ser muy productiva y sostener el color de los vinos, la llevó a extenderse en las zonas calientes del este. Allí también comparte terreno con algunas variedades igualmente productivas pero criollas. De hecho, estas últimas dan cuenta del 50% de las 62.000 ha de la región, con las rosadas Cereza, Criolla Grande y Pedro Giménez a la cabeza.

En este reporte, el Este destacan algunas Bonarda (2022 El Enemigo), pero también otras rarezas, como Moscato Bianco, Béquignol (2024 Amuletos Raros Club) o Criolla Grande (2024 Nieto Senetiner Patrimonial), que pueblan el llano, tienen buenos rendimientos o son únicas en la zona, que hoy los productores pugnan por instalar. El contraste con el Malbec de Luján de Cuyo es notable: como corresponde a regiones cálidas, en los vinos del Este manda la fruta primaria y las bocas con menos energía y algo desprovistas. En todo caso, para vinos cotidianos hay pocos rivales en relación calidad precio.



El viejo edificio de la bodega Nieto Senetiner en Vistalba, conocido como Villa blanca. La viña al pie fue plantada antes de 1900.

Añadas Frías y Cálidas

Si el Este ocupa el llano, en torno a los 500 y 700 m de elevación, y compone el área más cálida y productiva, la Primera Zona asciende hasta los 1.200 m, y es una zona de transición con los terroir fríos de mayor altura. En estas dos grandes áreas el efecto de la añada es más notable, particularmente en los años cálidos, cuando la acumulación de temperatura es tal que los vinos acusan el cambio de estilo. Lamentablemente la recurrencia de añadas cálidas se está transformando en una regla.

Buena parte de los vinos de este reporte son de la añada 2023, con algunos 2024 y 2020. Forman una secuencia de añadas cálidas. En el contexto del Este y de la Primera Zona, los años cálidos se desmarcan. Ya sea por bloqueos en las plantas o porque el ciclo se acelera mucho, la ventana de cosecha termina siendo muy ajustada. Conservar el perfil de fruta fresca implica una cosecha temprana. Los vinos sufren la pérdida de cierto graso, los taninos quedan menos aterciopelados y pueden ofrecer un ligero carácter de hoja molida en el fondo. Los años frescos, en cambio, modulan el ciclo con más claridad y estiran la ventana de cosecha. Así son 2019, 2021 y 2022. De estas últimas dos añadas corresponden a los puntajes más altos de este reporte. Los años frescos son los del terciopelo, mientras que los cálidos son los de las bocas un poco menos provistas, donde gana la sucrosidad. En Luján de Cuyo este efecto se nota menos en la región de Agrelo gracias a las arcillas y en las partes altas, como Las Compuertas o Vistalba, por ser las más frescas. Para el resto del oasis norte, sin embargo, se cumple con regularidad.

Todos los vinos de este reporte fueron catados en mi oficina en Buenos Aires en 2025.

© 2025, Vinous. Ninguna parte de este artículo puede ser copiada, compartida o redistribuida sin el consentimiento previo de Vinous. Si se incurriese en ello, no solo se viola nuestro copyright, sino que también se amenaza la supervivencia de la crítica independiente de vinos.