

Andean Character: Uco Valley Reds

BY JOAQUÍN HIDALGO | AUGUST 26, 2025

Every time I taste a Malbec from a high-elevation area of the Uco Valley, perhaps from one of the vineyards right at the edge of the cultivation limit, I am taken back to my adolescent adventures hiking through ravines in the mountains. The trigger is a gentle aroma, ethereal as the air that freshens the slopes but remarkably evocative nonetheless: a mixture of thyme, *jarilla*, sage and *huacatay*. This is the bouquet of herbs that cleans out your lungs as you stroll through the Andean foothills, especially in areas like the gullies of the Cordón del Plata or Portillo, where the vegetation is particularly lush in summer.

Vineyard land in the Uco Valley is part of the Andean biome. Here, mountain ridges rise up through the soils that make vine cultivation possible, looming over plateaus at heights of 4,300 feet or more. Just a few decades ago, there weren't any vines at these elevations, but producers began to search for colder areas to craft new kinds of wine. Now that these vines are reaching maturity and producers have the confidence to embrace and enhance the novel qualities these high elevations instill in the wines, a new aromatic and stylistic universe is emerging.



The Escala Humana vineyard in Gualtallary, with the Tupungato Volcano in the background.

The Uco Valley spans 67,000 acres of vines, situated about 60 miles south of the city of Mendoza toward the Andes. Over the past 20 years, some of the local Geographical Indications (GIs) and districts have become particularly important. They are led by Los

Chacayes, Los Árboles, Gualtallary and San Pablo, where straightforward, terroir-driven wines allow subtle yet distinctive mountain qualities to come through in the wines.

To shine a light on this Andean character, and especially the contrasts therein, I'll zoom in on San Pablo and Gualtallary—neighboring areas at similar elevations that nonetheless present marked differences in soil types and climate conditions. These are the subregions where the mountains truly hold sway.

An Andean Basin

The northern end of the Uco Valley features some unusual geography. Here, the Frontal Cordillera range narrows to reveal the much higher peaks behind, including the Tupungato volcano on the border with Chile. Viewing it from a different perspective, one might think that a shallow basin had been inserted right into the middle of the Andes. Shaped like a triangle, the basin's western edge runs along the foot of the mountains and through the mouth of the Las Tunas River as it flows into the plateau at 7,200 feet. The base of the triangle is 20 miles away, on the other side of the plain, at about 3,300 feet.



Un Lugar en Los Andes is the highest vineyard in the Uco Valley, located on the edge of San Pablo.

The river splits this basin in two. The larger area on the northern side is Gualtallary, while the smaller San Pablo is to the south. The former has about 2,500 hectares under vine, the latter just 450. Two-thirds of these vines are planted along the base of the triangle, while

the rest are higher up and get even higher with each passing year. The highest vineyards are now at 5,600 feet, bordered on either side by narrow ravines.

Elevation has a tremendous influence on the vines. While the base of this triangle is similar to the Rhône Valley in terms of sunlight and temperature, the higher elevations are as cold as Champagne, but exposed to intense Mediterranean-style sun. Harvest in Gualtallary usually takes place two weeks to a month earlier than in San Pablo. Also, as elevations rise, so does the relative humidity, which leads to a shift in the makeup of the flora. Higher sites allow native vegetation to flourish, which has a significant effect on the vines.



The soils of the Sierras del Jaboncillo in Gualtallary contain the highest concentrations of calcium carbonate in the Uco Valley.

Taming the Energy of Gualtallary

The first vines arrived in Gualtallary in the mid-1990s. Bodega Chandon sought cooler climates for Chardonnay and Pinot Noir, while Catena Zapata began to experiment with planting Malbec at a height of around 4,600 feet, taking a cue from some cherry groves that survived extensive frost. Investments from other wineries such as Doña Paula, Lagarde, Susana Balbo and Trapiche soon followed, while Tupungato Winelands, a real estate/vineyard development, also began construction. It became clear that Gualtallary has a range of diverse soil make-ups. Far from being a unilaterally cool climate, the area offers subtle differences across three distinct temperature bands. Early success depended on precisely what was planted and where it was situated. Some spots are warm and quick to ripen, while others are much colder and slower. In a few locations, excessive lime in the soil poisoned the plants.

Recent years have seen a number of proposals to split Gualtallary into several different GIs that would properly reflect its diversity. The vines planted in the lower areas, where Cabernet Sauvignon ripens well in sand and pebble soils, live a very different life from those planted on the slopes of the Sierra del Jaboncillo, where at 4,200 to 5,200 feet, the soils are extremely calcareous and Malbec adopts a lean, chalky profile with pure aromas of violets and country herbs.

This year, I visited several vineyards within the region. The differences from vineyard to vineyard can be striking due to the variations in soil and temperature. In the highest area, where Alta Yari, Terrazas de los Andes and Lacoste de Los Andes have vineyards at up to 5,400 feet, higher humidity and lower temperatures can lead to fungal issues (otherwise a rarity in Mendoza). The presence of mountain herbs, especially thyme, sage, *heterotheca* and *huacatay*, translates strongly in the wines so long as the fruit was harvested early enough to retain freshness.



The Monasterio del Cristo Orante in Gualtallary was the only building in the area in the 1990s. Today, several wineries have joined, including Catena Zapata and Per Se.

In an effort to produce wines that reflect this mountain profile, a new wave of vineyards has appeared around the upper limits of the region. For example, since 2020, Matías Riccitelli has been developing an herbicide-free vineyard on the ridges of the sierra with a range of different exposures and soil make-ups, which he hopes to highlight with Garnacha. Just a stone's throw away, Familia Zuccardi is working on a similar project at their Finca Las Cuchillas vineyard. Comparable ideas are also afoot in Raquis' vineyard, which was planted on virgin land in 2021 with an effort to maintain native flora. It's remarkable to see the vines mingling with *espinillo*, *jarilla* and *huacatay* in addition to *achaparrado* cacti and *chañar*. These are just a few of several producers working toward these goals.

Named for the local Cristo Orante Monastery, Gualtallary Monsaterio has the most calcareous soils of the region. Old gravel soils from the flooding of the Las Tunas River were protected from local runoff and thus accumulated a greater concentration of calcium carbonate. This area is home to Catena Zapata's famed Adrianna Vineyard, as well as Monte Alabanza at the foot of the monastery, where Per Se has just constructed a handsome new winery.

This area is perfect for Malbec and Cabernet Franc. These varieties become leaner or broader depending on the type of soil in which they are grown, and very clearly reflect the timing of harvest. While carbonate-rich gravel tends to reduce ripeness, retain acidity and generate textures of talc and chalk, sandy soils enhance ripeness and lend the wines a liqueur-like smoothness. Gualtallary is a mosaic in which every vineyard needs to be approached on its own terms. It's not always easy to keep the region's naturally exuberant tendencies in check, but by now producers have more than 20 years of trial and error. To date, the most expressive examples to ever come from Gualtallary are from the 2021 and 2022 vintages.



A full moon lights up the evening sky over the vineyards of Tupungato Winelands in Gualtallary.

The San Pablo District

The name of this region is derived from an old Jesuit estate founded in colonial times. It produced grain, livestock, chestnuts and walnuts, and its centuries-old trees still cast valuable shade in the summer. San Pablo is a thin stretch of land pressed against the Frontal Cordillera range, where a series of small streams cut through its peaks and glaciers.

Unlike Gualtallary, San Pablo is adjacent to the Andes, which rise to heights of 16,000 feet. This proximity accounts for two distinctive aspects of the terroir: due to the effect of the peaks, cold air sinks down the slopes at night to keep temperatures low, but also rises to

create cloud cover in summer. Whereas ripening comes early in most of Gualtallary, it occurs much later in cooler San Pablo thanks to more filtered light, lower thermal accumulation and a patchwork of gravel soils with deposits of carbonate and lime. Frost is also a significant challenge, occasionally resulting in total losses in the vineyard (as in 2023). Finca Desiré, owned by Bodegas CARO, installed hundreds of temperature sensors before planting in order to find out where the frosts hit hardest and design the vineyard layout accordingly.

San Pablo tends to produce wines with ample fruit but lean builds, usually with sharp acidity that lends a vibrancy and elegance to the Uco Valley's characteristic energy. Today, San Pablo is populated by a few high-quality producers: Familia Zuccardi, Bodegas Salentein, Tapiz, Susana Balbo and CARO. Getting ahold of grapes from this region is no easy task, and wines are priced accordingly.



Estancia San Pablo lies at the end of a rugged road. Just above the sign, Cerro Pircas dominates the valley at 5,200 meters. Below, a row of poplars marks the upper limit of cultivation in the area.

Comparing Gualtallary and San Pablo illuminates the different ways in which high-elevation wines from the Uco Valley express themselves, though it's important to remember that other major areas such as Los Chacayes and Los Árboles also have unique characteristics that are reflected in the wines.

The development of the Uco Valley has redrawn the map for both red and white varieties in Mendoza. For Malbec, the region has introduced a fundamental counterpoint to the broad, rich, velvety versions produced in Luján de Cuyo, instead delivering wines of vivacious purity, juiciness, structure and well-defined fruit. Today, the Uco Valley is a stylistic powerhouse that achieves unprecedented quality for Argentina. However, some producers still find it difficult to manage the local conditions, resulting in overripeness, dry tannins or vegetal wines.

This report includes some of the region's great wines, wines that promise to take you on a journey of discovery, conjuring the image of Andean landscapes wherever you may find yourself drinking them.

I tasted the wines for this report in the Uco Valley in May and June 2025, with follow-up tastings at my office in Buenos Aires.

© 2025, Vinous. No portion of this article may be copied, shared or redistributed without prior consent from Vinous. Doing so is not only a violation of our copyright but also threatens the survival of independent wine criticism.

Carácter andino: Tintos del Valle de Uco

JOAQUÍN HIDALGO | 26 AGOSTO 2025

Cada vez que pruebo un Malbec de una zona de gran altitud del Valle de Uco, tal vez de uno de los viñedos justo en el límite de cultivo, vuelvo a mis aventuras adolescentes caminando por quebradas en la montaña. El detonante es un aroma sutil, etéreo como el aire que refresca las laderas pero notablemente evocador: una mezcla de tomillo, jarilla, salvia y huacatay. Este es el ramillete de hierbas que limpia los pulmones al pasear por las estribaciones andinas, especialmente en áreas como las quebradas del Cordón del Plata o Portillo, donde la vegetación es particularmente frondosa en verano.

Las tierras de viñedo en el Valle de Uco forman parte del bioma andino. Allí, cordones montañosos emergen a través de los suelos que permiten el cultivo de la vid, elevándose sobre mesetas a 1.300 metros de altura o más. Hace apenas unas décadas, no existían viñas a esas altitudes, pero los productores comenzaron a buscar zonas más frías para elaborar nuevos estilos de vino. Ahora que esas viñas han alcanzado madurez y los productores se sienten seguros de abrazar y potenciar las cualidades singulares que estas alturas imprimen en los vinos, está surgiendo un nuevo universo aromático y estilístico.



Plantado en gobelete, el viñedo de Escala Humana, en Gualtallary. Al fondo el volcán Tupungato.

El Valle de Uco abarca 27.000 hectáreas de viñedos, situadas a unos 100 kilómetros al sur de la ciudad de Mendoza, rumbo a los Andes. Durante los últimos 20 años, algunas de las

Indicaciones Geográficas (IGs) y distritos locales han adquirido especial relevancia. Destacan Los Chacayes, Los Árboles, Gualtallary y San Pablo, donde vinos directos y de fuerte impronta de terruño permiten que afloren en ellos las sutiles pero distintivas cualidades de la montaña.

Para resaltar este carácter andino, y en especial los contrastes que encierra, me centraré en San Pablo y Gualtallary: zonas vecinas a alturas similares que, sin embargo, presentan notables diferencias en tipos de suelo y condiciones climáticas. Estas son las subregiones donde la montaña verdaderamente impone su influencia.

Una cuenca andina

El extremo norte del Valle de Uco presenta una geografía inusual. Allí, la Cordillera Frontal se estrecha para dejar ver picos mucho más altos detrás, incluido el volcán Tupungato en la frontera con Chile. Vista desde otro ángulo, podría parecer que se hubiera insertado una cuenca poco profunda en medio de los Andes. Con forma triangular, el borde occidental de la cuenca corre al pie de la montaña y por la desembocadura del río Las Tunas al ingresar a la meseta a 2.200 metros. La base del triángulo se ubica a 30 kilómetros de distancia, al otro lado de la llanura, a unos 1.000 metros.



Un Lugar en Los Andes es el viñedo más alto de Valle de Uco, ubicado en el límite de San Pablo.

El río divide la cuenca en dos. La zona mayor, al norte, es Gualtallary, mientras que la más pequeña, San Pablo, queda al sur. La primera cuenta con unas 2.500 hectáreas de viñedos;

la segunda, apenas 450. Dos tercios de esas viñas están plantados en la base del triángulo, mientras que el resto se ubica cada vez más arriba año tras año. Los viñedos más altos alcanzan hoy los 1.700 metros, bordeados a ambos lados por estrechas quebradas.

La altitud ejerce una influencia enorme en la vid. Mientras que la base de este triángulo es comparable al Valle del Ródano en cuanto a luz solar y temperatura, las zonas altas son tan frías como Champagne, aunque expuestas a un sol intenso de estilo mediterráneo. La cosecha en Gualtallary suele realizarse entre dos semanas y un mes antes que en San Pablo. Además, a medida que aumenta la altitud, también lo hace la humedad relativa, lo que transforma la composición de la flora. Los sitios más elevados permiten prosperar a la vegetación nativa, con un impacto significativo en las vides.



Los suelos de las Sierras del Jaboncillo en Gualtallary ofrecen las concentraciones más altas de carbonatos de calcio en el Valle de Uco.

Domando la energía de Gualtallary

Las primeras vides llegaron a Gualtallary a mediados de los años noventa. Bodega Chandon buscaba climas más fríos para Chardonnay y Pinot Noir, mientras que Catena Zapata comenzó a experimentar con Malbec a unos 1.400 metros, inspirada en cerezos que sobrevivían a fuertes heladas. Luego llegaron inversiones de Doña Paula, Lagarde, Susana Balbo y Trapiche, así como el proyecto inmobiliario/vitivinícola Tupungato Winelands. Pronto quedó claro que Gualtallary presenta una diversidad notable de suelos. Lejos de ser un clima homogéneamente frío, ofrece sutiles diferencias en tres franjas térmicas distintas. Los primeros éxitos dependieron de qué se plantaba y en qué lugar. Algunos sitios son cálidos y de maduración rápida; otros, mucho más fríos y tardíos. En ciertos lugares, un exceso de cal en el suelo llegó a intoxicar las plantas.

En los últimos años se han propuesto varias divisiones para segmentar Gualtallary en diferentes IGs que reflejen adecuadamente su diversidad. Las viñas de las zonas bajas, donde el Cabernet Sauvignon madura bien en suelos de arena y canto rodado, viven una realidad muy distinta a las plantadas en las laderas de la Sierra del Jaboncillo, donde, entre

1.300 y 1.600 metros, los suelos son extremadamente calcáreos y el Malbec adquiere un perfil magro y calcáreo, con aromas puros de violetas y hierbas silvestres.

Este año visité varios viñedos de la región. Las diferencias entre uno y otro pueden ser notables por las variaciones de suelo y temperatura. En la zona más alta, donde Alta Yari, Terrazas de los Andes y Lacoste de Los Andes poseen viñedos hasta 1.650 metros, la mayor humedad y menores temperaturas pueden generar problemas fúngicos (una rareza en Mendoza). La presencia de hierbas de montaña —tomillo, salvia, heterotheca y huacatay, entre otras— se traduce con fuerza en los vinos siempre que la cosecha se realice lo bastante temprano para preservar frescura.



El Monasterio del Cristo Orante en Gualtallary fue la única construcción en la zona desde la década de 1990. Actualmente hay en la zona algunas bodegas, entre Catena Zapata y Per Se.

Con el objetivo de elaborar vinos que reflejen este perfil serrano, ha surgido una nueva ola de viñedos cerca de los límites superiores de la región. Desde 2020, por ejemplo, Matías Riccitelli desarrolla un viñedo libre de herbicidas en las crestas de la sierra, con diferentes exposiciones y suelos que espera resaltar con Garnacha. Muy cerca, Familia Zuccardi trabaja en un proyecto similar en su finca Las Cuchillas. Iniciativas comparables se llevan a cabo en el viñedo de Raquis, plantado en tierras vírgenes en 2021 con el objetivo de conservar flora nativa. Resulta llamativo ver las vides mezclarse con espinillo, jarilla y huacatay, además de cactus achaparrados y chañar. Son solo algunos de los productores que buscan estos fines.

Gualtallary Monasterio, llamado así por el monasterio Cristo Orante de la zona, presenta los suelos más calcáreos de la región. Antiguos suelos de gravas depositadas por el río Las Tunas quedaron protegidos de escorrentías locales y así acumularon mayor concentración de carbonato de calcio. Allí se encuentra el célebre viñedo Adrianna de Catena Zapata, así como Monte Alabanza, al pie del monasterio, donde Per Se acaba de construir una atractiva bodega.

Esta zona es ideal para Malbec y Cabernet Franc. Estas variedades se tornan más magras o más amplias según el tipo de suelo, y reflejan con claridad el momento de cosecha. Mientras que las gravas ricas en carbonato tienden a retrasar la madurez, conservar la acidez y generar texturas de talco y tiza, los suelos arenosos potencian la madurez y aportan una suavidad casi licorosa. Gualtallary es un mosaico en el que cada viñedo debe abordarse en sus propios términos. No siempre es fácil contener la exuberancia natural de la zona, pero los productores ya acumulan más de 20 años de ensayo y error. Hasta la fecha, los ejemplos más expresivos de Gualtallary provienen de las cosechas 2021 y 2022.



La luna llena enciende la noche sobre los viñedos de Tupungato Wineland en Gualtallary.

El distrito de San Pablo

El nombre de esta región proviene de una antigua estancia jesuita fundada en tiempos coloniales. Allí se producían granos, ganado, castañas y nueces, y sus árboles centenarios aún brindan valiosa sombra en verano. San Pablo es una franja angosta encajada contra la Cordillera Frontal, donde varios arroyos nacen entre picos y glaciares.

A diferencia de Gualtallary, San Pablo está adyacente a los Andes, que allí se elevan hasta 5.000 metros. Esta cercanía explica dos rasgos distintivos del terruño: por un lado, el aire frío desciende por las laderas durante la noche manteniendo bajas temperaturas; por otro, asciende y genera nubosidad en verano. Mientras que en la mayor parte de Gualtallary la maduración es temprana, en San Pablo ocurre mucho más tarde debido a una luz más filtrada, menor acumulación térmica y un mosaico de suelos pedregosos con depósitos de

carbonato y cal. Las heladas son un desafío significativo, en ocasiones con pérdidas totales de viñedos (como en 2023). Finca Desiré, de Bodegas CARO, instaló cientos de sensores de temperatura antes de plantar para identificar dónde golpean más fuerte las heladas y diseñar el viñedo en consecuencia.



A estancia San Pablo se llega al final de un camino agreste. Justo sobre el cartel, el cerro Pircas domina el valle con sus 5200 metros. Justo debajo pasa la línea de álamos que marca el límite del cultivo en la zona.

San Pablo tiende a producir vinos con abundante fruta pero estructuras delgadas, usualmente con una acidez marcada que aporta viveza y elegancia a la energía característica del Valle de Uco. Hoy, San Pablo está habitado por pocos pero destacados productores: Familia Zuccardi, Bodegas Salentein, Tapiz, Susana Balbo y CARO. Conseguir uvas de esta zona no es tarea fácil, y los vinos se cotizan en consecuencia.

Comparar Gualtallary y San Pablo ilumina las distintas maneras en que los vinos de altura del Valle de Uco se expresan, aunque conviene recordar que otras áreas como Los Chacayes y Los Árboles también poseen características únicas que se reflejan en sus vinos.

El desarrollo del Valle de Uco ha redibujado el mapa de variedades tintas y blancas en Mendoza. Para el Malbec, la región ha aportado un contrapunto fundamental a las versiones amplias, ricas y aterciopeladas de Luján de Cuyo, ofreciendo en cambio vinos de pureza vivaz, jugosidad, estructura y fruta bien definida. Hoy, el Valle de Uco es una potencia estilística que alcanza una calidad sin precedentes para Argentina. Sin embargo, algunos productores aún encuentran difícil manejar las condiciones locales, lo que puede derivar en sobremaduración, taninos secos o vinos vegetales.

Este informe incluye algunos de los grandes vinos de la región, vinos que prometen llevarte en un viaje de descubrimiento, evocando paisajes andinos dondequiera que los bebas.

Probé los vinos para este informe en el Valle de Uco en mayo y junio de 2025, con degustaciones de seguimiento en mi oficina en Buenos Aires.

© 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.