



### **VENDIMIA 2000-2001.**

Cosecha 2001: Se presentó con buen clima durante todo el ciclo a excepción del mes de abril que se produjeron precipitaciones abundantes retrasando la cosecha. El periodo diciembre-marzo se caracterizó por ser más cálido que la media, tanto en las temperaturas máximas como en las mínimas. La amplitud térmica también fue mayor al promedio, debido a que el ascenso de la temperatura máxima fue superior al de la mínima. Esto trajo aparejado que en algunas variedades se extendiera el tiempo para llegar a la madurez requerida. Las precipitaciones y la humedad relativa de los primeros meses de la temporada fueron inferiores al promedio histórico. A partir de marzo las lluvias superaron los valores promedio de la región, afectando sobre todo las variedades más tardías.

### **VENDIMIA 2001-2002.**

Cosecha 2002: Considerada la mejor añada de la última década, durante este ciclo, las temperaturas máximas fueron ligeramente inferiores a las normales, como consecuencia del aumento de la nubosidad y disminución de la radiación. Las precipitaciones fueron superiores a lo normal durante los meses de septiembre, octubre y febrero, los meses de marzo y abril se caracterizaron por ser más secos y cálidos que el registro promedio.

### **VENDIMIA 2002-2003.**

Cosecha 2003: Durante los meses de enero y febrero se observaron temperaturas muy altas, una fuerte insolación y gran amplitud térmica, generando valores altos de evapotranspiración. Durante la mayor parte de estos meses el cielo presentó poca nubosidad, con predominio de vientos cálidos y secos. Durante toda la campaña agrícola se observaron precipitaciones inferiores a las normales, lo que se vio reflejado en la sanidad de los viñedos obteniéndose vinos de excelente calidad y equilibrio con mucha concentración.

### **VENDIMIA 2004**

**Valle de Uco:** La marcha climática, a lo largo de toda la vitivinicultura argentina, se presentó benigna, con excelente luminosidad durante todas las estaciones. Dando lugar a vinos de muy buena calidad "Muy buena añada para vinos de calidad, en una viticultura de altura". Especialmente en variedades como Malbec, Merlot y Tempranillo Primavera y veranos cálidos y secos, con importante números de días con viento zonda. Pero las amplitudes térmicas siempre estuvieron presente, lo que aseguro la concentración de color en las uvas tintas y el perfume en los blancos.



## **VENDIMIA 2005**

**Valle de Uco** Un clima benigno con notable amplitud térmica proporcionó armonía y equilibrio tanto a uvas como vinos. Una excelente cosecha para asegurar la calidad. Una helada tardía cambió los pronósticos productivos y un verano benigno exaltó la calidad natural de esta región. Amplitud térmica la más alta de todas las regiones vinícolas argentinas. Esto diferenció mucho a la viticultura de altura de esta región, donde los vinos nacieron con más expresión varietal y potencialidad de guarda. Posiblemente uno de los varietales más distinguidos en la región sea el Cabernet Sauvignon. Varietal de madurez tardía que encontró el verano largo sin lluvia. Se destaca su alta intensidad colorante y su textura tánica. Algunos Malbec, resultados de un ligero corrimiento en primavera regularon naturalmente su producción por hectárea dando vinos sorprendentes.

## **VENDIMIA 2006**

**Valle de Uco** La sanidad de las uvas ha permitido una calidad excepcional en la mayoría de las regiones. Posiblemente mejor que en años anteriores. Producción y calidad equilibrada.

"La cosecha 2006 será inolvidable para esta zona, con vinos de gran tipicidad, color y taninos dulces." Invierno benigno, mucha nieve y frío, por lo tanto las plantas brotaron con gran vigor. Primavera seca con muy buenas condiciones para la floración y fecundación especialmente en Malbec (80-90% de cuaje). Verano con temperaturas altas cambiando hacia fines de febrero, calidad excepcional para variedades de ciclo largo. Madurez lenta y pareja asegurando vinos de buen equilibrio. Es importante destacar la acumulación de color y frutas que poseen los vinos tintos de esta cosecha. Malbec gran concentración, estructura, frutos frescos y especias, superiores en calidad. Syrah vinos de increíble personalidad. Cabernet Sauvignon sorprendente tipicidad varietal y fineza, asegurando indiscutibles vinos de alta gama. Petit Verdot excelente color, mucha fruta, taninos amables, para producir vinos de gran potencial.

**Más información en [www.ofournier.com](http://www.ofournier.com)**