



# BODEGA COLOMÉ

COSECHA 2024 | GRUPO COLOMÉ

Después de la vendimia 2023, tuvimos un invierno bastante cálido, con mucho viento zonda. Y, como es usual en el **Alto Valle Calchaquí**, no tuvimos precipitaciones desde fin de Febrero 2023 hasta cerca de navidad 2023.

Con el invierno más cálido, la brotación fue más temprana, pero, al contrario de la temporada anterior, no tuvimos heladas tardías en primavera.

La combinación fuertes calores en noviembre y viento zonda (fuerte y caliente) afectó la floración, impidiendo una buena polinización entonces menos fertilidad. Tuvimos corrimiento, racimos más pequeños y ligeros. Ocasionando una baja de rendimiento importante.

Las lluvias llegaron tarde este año, recién después del 15 de Febrero, cuando generalmente Enero es el mes más húmedo. Aun si alcanzamos la cantidad habitual de precipitación (Cafayate 235mm, Colomé 150 mm, El Arenal 187 y Altura Máxima 381), como fueron tardía, tuvimos algún estrés hídrico imprevisto que no ayudo a la mejora del rendimiento.

La combinación primavera cálida y lluvias tardías adelanto mucho la madurez. ¡Resultado la vendimia muy temprana, cerca de 1 mes más temprano! Cosechamos blancos la última semana de Enero y los primeros **Malbec** la primera semana de Febrero.

Las lluvias tardías refrescaron la segunda mitad de Febrero y la primera de Marzo, frenando un poco la madurez y la subida de azúcar, así pudimos cosechar todo con el nivel de madurez y frescura que buscamos.

Terminamos la cosecha la primera semana de Abril, en Altura Máxima. 15 días adelantados.

La ola de calor fue muy fuerte, hubo numerosos controles de madurez y salidas al campo pudimos encontrar los mejores puntos de madurez, combinando madurez y frescura.

El perfil de la añada 2024 va a ser de un año cálido: en los tintos más fruta negra, volumen y taninos pulidos, pero equilibrados por una buena acidez gracias a la búsqueda del mejor punto de madurez.

La fecha de cosecha de los blancos fue aún más clave para mantener la frescura. Tenemos blancos con perfil que combinan madurez (mas fruta blanca y volumen) y finesa (aromas delicados y frescura).

Además de las cepas emblemáticas (Malbec y Torrontés), la añada cálida va a favorecer las cepas pirazinicas o tánicas:

**Sauvignon Blanc:** poco espárrago, más cítrico. E buen volumen y frescura. Muy lindo equilibrio.

**Cabernet Sauvignon:** pocas notas de morrón, más fruta roja y negra, buen volumen y gran estructura. Muy buen año para los Cabernet del valle.

**Tannat:** Muy frutado y elegante, de buen volumen y taninos sedosos. Una expresión menos austera.