



Reporte de Cosecha 2026

El Triunfo de la Frescura





La vendimia 2026 en Mendoza quedará grabada en nuestra memoria como la añada de la "**sincronía**". Tras completar un ciclo que nos exigió disciplina, atención y una logística milimétrica, podemos afirmar con confianza que la 2026 entra en la terna de las 3 cosechas más top de la última década.

Si tuviéramos que definir el carácter de este año, diríamos que es un promedio excepcional entre la recordada frescura de 2016 y la grandeza de 2021. Una añada *world class* que fluyó para quienes supieron leer los tiempos de la naturaleza.



La Primavera: El desafío del frío

El camino hacia esta gran cosecha comenzó con un último cuatrimestre de 2025 marcado por la cautela. La primavera se presentó fría y húmeda, lo que nos obligó a mantenernos en alerta constante. En nuestros propios viñedos, realizamos **ocho defensas contra heladas** entre septiembre y diciembre.

Afortunadamente, el esfuerzo valió la pena: no sufrimos daños por granizo, heladas ni lluvias. Este inicio fresco favoreció un excelente cuaje (el momento en que la flor se convierte en fruto), resultando en una cantidad de uva generosa en comparación con años anteriores.

Un Verano Atípico: La Memoria de 2021

El verano de 2026 será recordado por la **ausencia de olas de calor**. En los meses de enero y febrero las temperaturas máximas fueron moderadas, lo que permitió una maduración lenta y pausada, ideal para lograr vinos de alcohol bajo, un estilo que la bodega persigue hace años. Sin embargo, la naturaleza nos planteó un dilema en marzo. Las proyecciones

climáticas indicaban lluvias fuertes y concentradas. Basándonos en nuestra experiencia (especialmente en lo aprendido durante nuestra primera vendimia juntos en 2021), el equipo tomó la decisión estratégica de **cosechar todo antes de las grandes lluvias**.

Entre el 12 de febrero y el 6 de marzo, vivimos una actividad frenética. Nuestros viñedos, **Finca El Hormiguero** y **Jardín de Hormigas**, maduraron en sincronía. Esto no es usual, ya que las vendimias suelen demandar un esfuerzo logístico inmenso para recoger en simultáneo las uvas de todos los viñedos. Esta añada, apenas terminábamos en la Finca El Hormiguero, comenzábamos en Jardín de Hormigas. El resultado de haber terminado la cosecha el 6 de marzo fue clave: logramos uvas con una **sanidad impecable** y un equilibrio natural entre azúcar y acidez que difícilmente se ve cuando el clima se vuelve extremo.



Perfiles de cada Variedad

Al ser un año frío, la fruta se expresó de una manera muy pura. La generalidad de los vinos de ésta añada destacan por su verticalidad y su energía en el paladar. Son vinos de gran fineza, textura y acidez.

- **Malbec:** En esta añada, nuestra variedad preferida se inclina hacia el perfil de la fruta roja y azul. Hay mucha fineza, textura vibrante y fresca.
- **Bonarda:** Fue un año de mucha atención para esta variedad. Al tener racimos apretados, el equipo realizó un trabajo minucioso en el viñedo para evitar que la humedad afectara su sanidad. El resultado es una Bonarda sana y de gran expresión.
- **Cabernet Franc:** Esta fue una vendimia especial, ya que las plantas de nuestra finca El Hormiguero otorgaron finalmente volúmenes productivos importantes. Es un Cabernet Franc con notas de "añada fría", donde aparecen las pirazinas (esos toques herbales y verdes tan típicos) de forma elegante y madura.
- **Semillón:** Probablemente, uno de los mejores años para los blancos. La acidez natural es fantástica. Nuestro Semillón de Jardín de Hormigas muestra un equilibrio perfecto entre alcohol y fresca, con un paso por boca tenso y vertical.



El Verdadero Trabajo de Hormigas



La cosecha 2026 ha demostrado la **madurez de nuestro equipo**. En una actividad donde la creatividad es vital para enfrentar los desafíos que la naturaleza nos impone, hemos logrado una interpretación afinada del Terroir. Cada integrante entendió su rol con gran precisión, permitiéndonos así disfrutar de una vendimia donde, más que intervenir, nos dedicamos a acompañar el proceso.

Hoy, con la fermentación terminada de manera rápida y con una mínima intervención, entramos en la etapa de crianza. Nos toca elegir con cuidado el tipo de añejamiento de cada vino, para **no opacar la fineza que el viñedo nos entregó**.

Estamos convencidos de que estos vinos serán fieles a nuestra búsqueda: expresar la esencia profunda de los lugares que amamos. La 2026 es, sin duda, una añada para esperar con entusiasmo.