BODEGA
TRIVENTO
ARGENTINA

REPORTE VENDIMIA 2026

La vendimia 2026 estuvo marcada por un perfil climático fresco, sin olas de calor y con precipitaciones superiores al promedio de los últimos cinco años. Estas condiciones dieron lugar a la maduración lenta y equilibrada de las uvas, preservando frescura, acidez natural y expresión aromática. Buena sanidad de la fruta y una clara definición de origen en cada zona productiva fueron la característica de esta cosecha. Los vinos resultantes se perfilan con gran precisión varietal, taninos finos, alcoholes moderados y excelente potencial de guarda, especialmente en las líneas de alta gama.

En un contexto donde la cosecha argentina fue aproximadamente un 8 % menor que la del año anterior, Trivento culminó su vendimia dentro de los volúmenes proyectados.

Más de 27 millones de kilos de uva cosechados

Bodegas elaboradoras: Maipú, Drummond y Tres Porteñas
67% de uva propia
72% Malbec como variedad predominante

MARCHA CLIMÁTICA - TEMPORADA 2026

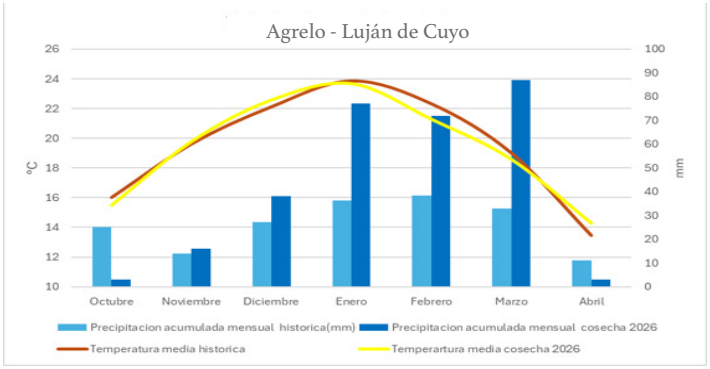
Durante el ciclo 2025–2026, las principales zonas vitícolas de Trivento — Luján de Cuyo y Valle de Uco— compartieron una tendencia climática común: temperaturas medias moderadas y un régimen de lluvias claramente superior.

-Luján de Cuyo

Las temperaturas medias se mantuvieron levemente por debajo de los valores históricos, con un verano sin picos extremos de calor.

Enero y febrero, meses clave para la maduración, presentaron condiciones frescas que favorecieron una acumulación gradual de azúcares y una excelente retención de acidez.

La precipitación acumulada entre noviembre y marzo fue sensiblemente mayor al promedio, con registros destacados en enero, febrero y marzo, lo que exigió un seguimiento sanitario permanente del viñedo.



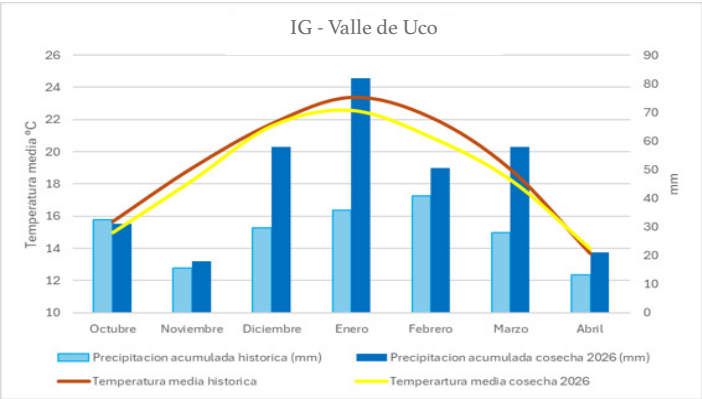
Con estas condiciones se llegó a la cosecha con uvas equilibradas, de pieles sanas y gran definición aromática.

-Valle de Uco

El comportamiento térmico fue similar al de Luján de Cuyo, aunque con temperaturas medias levemente inferiores, propias de la altitud.

Febrero se destacó como el mes más fresco respecto del promedio de los últimos cinco años, un factor clave para la calidad de los tintos.

Las lluvias superaron ampliamente los registros históricos, especialmente en enero y marzo, generando un desafío agronómico que fue manejado con precisión gracias al monitoreo constante y a las características de drenaje natural de los suelos.



En conjunto, la temporada 2026 puede definirse como un año de baja presión térmica, mayor tensión hídrica y ausencia de estrés por calor, ideal para vinos de perfil fresco y elegante.

La cosecha

La vendimia comenzó el 19 de enero con las uvas para la elaboración de White Malbec, continuó con las variedades blancas y finalizó con las tintas tardías en la tercera semana de abril.

En Luján de Cuyo, la cosecha de las uvas Malbec para la elaboración de Golden Reserve inició el 13 de marzo en Las Compuertas. Cada distrito aportó perfiles bien diferenciados, lo que permitió construir vinos complejos y fieles a la identidad de la zona.

"La posibilidad de que las uvas alcanzaran su punto óptimo de madurez en la planta nos dio el tiempo para trabajar en bodega de manera ordenada, con fermentaciones prolijas y siempre enfocados en el perfil de cada vino."

Germán Di Césare

En el Valle de Uco, se destacó Chardonnay que reflejó de manera nítida el carácter de un año frío: marcada acidez natural, tensión y notas cítricas y florales. La vendimia de Malbec comenzó el 2 de marzo en Los Chacayes, destinado al blend Malbec–Cabernet Franc. Estas uvas se destacaron por su textura fina, taninos elegantes y gran pureza frutal.

Hacia fines de marzo se cosechó Cabernet Franc de Paraje Altamira, que mostró notas especiadas, de casis y una estructura definida, reflejo de una maduración pausada. Cabernet Sauvignon, proveniente de fincas en Cordón del Plata y Paraje Altamira, cerró la cosecha aportando un perfil especiado, boca fluida y excelente equilibrio.

UNA VITICULTURA SOSTENIBLE

En un año más húmedo de lo habitual, la red de estaciones meteorológicas, el monitoreo fenológico y los estudios de suelo fueron herramientas clave para anticipar decisiones agronómicas y reducir riesgos sanitarios.

La campaña 2026 reforzó el enfoque de Trivento en una viticultura de precisión, con manejo eficiente del riego, seguimiento sanitario riguroso y prácticas orientadas al cuidado de los suelos y a preservar el equilibrio del viñedo. Estas acciones permitieron transformar un año climático desafiante en una vendimia de gran valor enológico, alineada con el compromiso de la bodega con la sustentabilidad y la excelencia.

Germán Di Césare
Gerente de Enología
Gerardo López
Gerente de Agricultura