



BODEGA COLOME

COSECHA 2025 | GRUPO COLOMÉ

En el Alto Valle, después de 2 cosechas complicadas, la helada en **2023** y ola de calor afectando la brotación en **2024**, en **2025** fue una añada mucho mejor, más pareja.

El invierno fue bastante frío con los primeros calores y la brotación en Septiembre. Esta brotación relativamente tarde nos permitió evitar las heladas. Las temperaturas fueron altas desde diciembre hasta fin de febrero, adelantando bastante la cosecha

Pero luego, en Marzo, hubo muchas tormentas y la temperatura bajo significativamente, frenando la madurez.

Bodega Colomé se caracteriza por tener 4 fincas en 4 terruño y 4 alturas diferentes: **La Brava** (1.700 msnm), **Colomé** (2.300 msnm), **El Arenal** (2.600 msnm) y **Altura Máxima** (3.111 msnm)

En **Cafayate**, está la finca **La Brava** donde se produce Malbec y Torrontes. Aquí llovió 258mm, o sea dentro del promedio. Las lluvias que empezaron un poco tarde con una primavera más bien seca, aunque algunas fueron de intensidad y acompañadas de días de mucho sol posterior y vientos que lograban secar la humedad de la lluvia garantizando no se desarrollaran enfermedades.

Con un suelo franco arenoso, esta finca dio un Malbec frutado y especiado con buen volumen y taninos dulce, ideal para su Lote Especial y acompañar los otros Malbec del Estate. Con **7.500 kg/ha**, fue una cosecha muy equilibrada.

Pero la cepa que sobresalió de **La Brava** fue el Torrontes. Con buena fecha de cosecha, logramos un Torrontes muy delicado y elegante, con notas de flor blanca y cítrico, de buena frescura y volumen en boca, está en línea con los mejores Colomé Torrontes que producimos. Con .cerca de **15.000 kg/ha**, fue una cosecha generosa pero no se diluyo la calidad y obtuvimos un vino blanco bien balanceado.

En **Colomé**, fue una temporada de lluvia arriba del promedio: 260mm. Las mismas empezaron principio de Enero, hasta mitad de Marzo. Con bastante tormentas en Marzo.

De Diciembre a fin de Febrero, las temperaturas fueron elevadas, acelerando la madurez. Se empezó a cosechar los blancos a fin de Enero y los tintos principios de Febrero. Después, las tormentas de Marzo refrescaron las temperaturas, frenando un poco la madurez lo que permitió mantener la frescura de la fruta y repartió la madurez en el tiempo. Fue positivo por no tener que salir a cosechar todo de golpe. La cosecha terminó en **Colomé** el 18 de Marzo.

Los eventos de las cosechas **2023** y **2024** afectaron las plantas de la finca que no lograron el rendimiento óptimo: (**4.000kg/ha** y de gran calidad.

En **Colomé**, tenemos gran complejidad de suelo, franco arenoso con mucha arcilla, aluvional con algunas manchas de calcáreo y mucho granito. Se refleja con una gran complejidad en los vinos. La práctica de la agricultura sustentable, hace que se produzca uva muy sana y armónica, **2025** produjo vinos frutados y complejos, con frescura y volumen en boca. También con taninos muy finos.

BODEGA COLOME

COSECHA 2025 | GRUPO COLOMÉ

En **El Arenal, Payogasta**, hubo 170mm de precipitaciones fue el promedio o habitual, se empezó el 08 de Marzo y se terminó el 06 de Abril.

También tuvimos un rendimiento por debajo de lo óptimo por consecuencia de las añadas **2023** y **2024. 3.500 kg/ha**

Con tan poco rendimiento y las características de este Terruño: suelos muy arenosos, con alto drenaje y muy baja materia orgánica, realmente muy pobres. Combinando esto con la altura (**2600 msnm**), su radiación solar y temperaturas nocturnas bajas, el desafío fue integrar los taninos. Por eso la fecha de cosecha fue sumamente importante y adaptar la elaboración. Fermentamos a temperaturas más bajas (**20-22°C**), menos remontajes (hubo días que no se hizo, para evitar la extracción) y maceración más corta (no se pasó los 25 días). Todavía falta la crianza en barricas, pero ya se perfila un vino complejo en nariz (frutado, floral y mineral), fresco y de buen volumen en boca y con taninos presentes pero elegantes y de grano fino.

Altura Máxima está a menos de **20km** de **El Arenal**, pero como siempre, las condiciones fueron bastante distintas. Fue la finca más húmeda: 370 mm y las noches fueron más frías, principalmente por la altura.

Si la helada del **2023** afectó la finca, no tuvo el problema de ola de calor en **2024**, entonces las

plantas ya se recuperaron, dando un promedio de cerca de **6.000kg/ha**.

Lo cual es muy bueno para esta finca tan extrema.

Con un suelo muy complejo (arena, arcilla, granito gris y rosado, piedras volcánicas...), muy pedregoso y mucho drenaje, se obtienen vinos complejos y muy elegante.

El Sauvignon Blanc tomó su tiempo para madurar. Se cosechó el **20 de marzo**, pero con nada de sobre madurez, al contrario. El envero fue más lento por los días nublados y se cosecha un Sauvignon Blanc con bajo alcohol y muy buena acidez natural. Por cosechar con menos madurez, no tiene tanto espárrago yendo más sobre lo cítrico, con una mineralidad muy marcada. Fresco y de buen volumen, es un gran ejemplar de un Sauvignon Blanc de Altura.

La combinación verano cálido y marzo fresco dio un gran equilibrio en el Pinot Noir. Muy buena tipicidad varietal: fruta roja y notas herbáceas y terrosas. Muy buen equilibrio entre la fruta, frescura y taninos.

Los Malbec de **Altura Máxima** tienen 2 perfiles distintos: los parrales que se cosechan a fin de marzo dan más fruta negra, cuerpo y estructura tánica. Pero los espalderos se cosechan la primera quincena de Abril y dan un perfil más floral y delicado con gran frescura y elegancia.