



MEMORIA

EJERCICIO N° XV

Al 30 de junio de 2025

ALTO REAL VIÑEDOS S.A.

Gobierno Corporativo

Accionistas

% del Capital	Nombre y Apellido
49,995%	María Paula Castillo
49,995%	Gustavo Cucchiara
0,010%	Mariano Battaglia

Directorio

Presidente	Gustavo Cucchiara
Directores Titulares	Mariano Battaglia
	María Paula Castillo
Directores Suplentes	Marco Cucchiara
Síndico Titular	Julio Domínguez

Board

Enología y Viticultura	Diego Barreda
Marketing	Noelia Benavides
Supply Chain	Francisco Gutiérrez
Compliance	Damian Bollini

Variedades de Vinos:

Blancas de Uco 2023: 70% Chardonnay, 20% Sauvignon Blanc y 10% Semillón. Uvas provenientes de nuestro viñedo de Agua Amarga, Valle de Uco. Se realiza una cofermentación de los 3 varietales. Uvas cosechadas manualmente. Selección de racimos. Despalillado. Prensado de grano entero, controlando presiones. Maceración en frío durante 24 hs. a 8°C de temperatura con posterior desborre. Fermentación alcohólica controlada entre: 14-16°C de temperatura con levaduras seleccionadas. Estos procesos se llevan a cabo en nuestros pequeños tanques troncocónicos de acero inoxidable. Movimiento de borras muy leve cada 15 días.

Cabernet Franc 2022: La uva proviene de viñedos propios ubicados en, Vista Flores, Tunuyán, Valle de Uco a 1054 msnm. Contamos con un suelo franco arenoso en los altos de la finca y en los bajos afloran rocas de origen aluvial, El sistema de riego es por goteo con agua proveniente de los deshielos de la Cordillera de Los Andes. Cosecha manual en bines de 400 kg. Selección de racimos. Despalillado y encubado de grano entero. Maceración fría de 24 hs a una temperatura de entre 6-8 °C. Fermentación alcohólica a temperatura controlada de 25-27 °C, con levaduras seleccionadas para este varietal. En pequeños tanques de acero inoxidable. Durante la fermentación se realizan tareas de remontajes, delestages, etc para favorecer la extracción polifenólica. Fermentación maloláctica controlada. Terminada la fermentación maloláctica el 30% del vino madura en barricas de roble francés de primer y segundo uso. El resto se conserva en tanques de acero inoxidable para preservar la fruta y frescura.

Extra Brut Pinot Noir: La uva proveniente de viñedos propios ubicados en Vista Flores, Tunuyán, Valle de Uco a 1054 msnm. Contamos con un suelo franco arenoso con un poco de piedra. El sistema de riego es por goteo con agua proveniente de los deshielos de la Cordillera de Los Andes.

Gran Malbec 2021: 100% Malbec, proveniente de diferentes terroirs del Valle de Uco. Uvas provenientes de tres fincas diferentes del Valle de Uco, ubicadas en Vista Flores, Paraje Altamira y Gualtallary. Con esto se logra un blend de malbec de diferentes terroirs, donde aportan la fruta de Vista Flores, la fuerza de Gualtallary y la frescura y elegancia de Altamira. Cosecha manual en bines de 400 kg. Selección de racimo. Desgranado cuidando la integridad del grano. Selección de bayas. Maceración prefermentativa durante 48 hs a 8°C de temperatura, tratando que esta sea larga pero de suave extracción. Fermentación en pequeños tanques de acero inoxidable a 25-27°C con levaduras seleccionadas para alta gama. Fermentación Maloláctica con maceración total de 25-30 días; luego el vino va a barricas de roble francés de diferentes capacidades (500 litros o 225 litros) de primer y segundo uso para la crianza durante 12 meses. Estabilización natural por el largo tiempo en barrica. La uva proveniente de los tres viñedos utilizados en este Gran Malbec se elaboran por separado y se juntan en el corte final después de los 12 meses de crianza en barricas. Estiba: en botella 12 meses a temperatura controlada.

Gran Pinot Noir 2022: Uva producida en nuestros viñedos propios ubicados en, Vista Flores, Tunuyán, Valle de Uco a 1054 msnm. Contamos con un suelo franco arenoso en los altos de la finca y en los bajos afloran rocas de origen aluvial. Es así que podemos dividir el viñedo en parcelas que nos brindaran una mayor diversidad permitiendo una mayor posibilidad de vinos provenientes del mismo viñedo. El sistema de riego es por goteo con agua proveniente de los deshielos de la Cordillera de Los Andes. Se elaboró en nuestros pequeños tanques

truncocónicos de acero inoxidable. Cosecha manual en bins de 400 kg. Selección de racimos. Despalillado con posterior selección de grano. Maceración fría de 24 hs a 7°C. Fermentación alcohólica controlada a una temperatura de 20-22°C, con levaduras seleccionadas para Pinot Noir. Fermentación maloláctica controlada. Un 60% del corte se crio en barricas roble francés durante 6 meses, otro 30% en tanques de acero inoxidable y el 10% restante en vasijas ovales de hormigón, transcurrido este tiempo se realiza el corte final. Estiba: 6 meses. Potencial de guarda: 8 años.

Gran Pinot Grigio 2023: Esta uva es producida en nuestros viñedos propios ubicados en, Vista Flores, Tunuyán, Valle de Uco a 1054 msnm. Contamos con un suelo franco arenoso en los altos de la finca y en los bajos afloran rocas de origen aluvial. Es así que podemos dividir el viñedo en parcelas que nos brindaran una mayor diversidad permitiendo una mayor posibilidad de vinos provenientes del mismo viñedo. El sistema de riego es por goteo con agua proveniente de los deshielos de la Cordillera de Los Andes. La cosecha 2023 es la segunda que se realiza en este varietal, con una superficie de media hectárea y una producción de 1000 botellas. Se elaboró en nuestros pequeños tanques truncocónicos de acero inoxidable. Cosecha manual. Selección de racimos. Prensado del grano entero en prensa neumática, con control de las presiones. Maceración fría de 24 hs a 10°C con posterior desborre. Fermentación alcohólica controlada a una temperatura de 14-16°C, con levaduras seleccionadas. Posteriormente se realiza una crianza de 12 meses en ánforas de arcilla, con movimiento de borras.

Malbec 2023: La uva proviene de viñedos propios ubicados en Vista Flores, Tunuyán, Valle de Uco, a 1054 msnm. Contamos con un suelo franco arenoso en los altos de la finca y en los bajos afloran rocas de origen aluvial. Es así que podemos dividir el viñedo en parcelas que nos brindaran una mayor diversidad permitiendo una mayor posibilidad de vinos provenientes del mismo viñedo. El sistema de riego es por goteo con agua proveniente de los deshielos de la Cordillera de Los Andes. Las uvas se cosecharon en 3 etapas distintas, de distintos sectores de los cuadros de Malbec, desde final de marzo hasta comienzos de abril. Cosecha manual en bins de 400 kg. Selección de racimos. Desgranado cuidando la integridad del grano. Maceración fría de 24-hs a una temperatura de entre 7-8 °C. Fermentación alcohólica a temperatura controlada de 24-26°C, con levaduras seleccionadas para este Malbec, en nuestros pequeños tanques de acero inoxidable. Este Malbec se añeja un 30% en barricas de roble francés de primer y segundo uso durante 9 meses y el otro 70% en tanques de acero inoxidable para preservar la fruta y frescura, transcurrido este tiempo se hace el corte final.

Tintas de Uco 2023: La uva proviene de viñedos propios ubicados en, Vista Flores, Tunuyán, Valle de Uco a 1054 msnm. Con suelo franco arenoso en los altos de la finca y rocas de origen aluvial. El sistema de riego es por goteo con agua proveniente de los deshielos de la Cordillera de Los Andes. Cada varietal se elabora por separado. Cosecha manual en bins de 400 kg. Selección de racimos. Maceración fría de 24hs a una temperatura de entre 7-8 °C. Fermentación alcohólica a temperatura controlada de 25-27 °C, con levaduras seleccionadas para cada varietal con posterior FML. El Malbec y el Cabernet Franc maduran en tanques de acero inoxidable mientras que el Petit Verdot en barricas de roble francés de segundo y tercer uso durante 6 meses. Transcurrido este tiempo se realiza el corte final siendo el mismo 35% Malbec, 33% Cabernet Franc y un 32% de Petit Verdot.

Gran Reserva Malbec 2019: 85% Malbec, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot. Este vino es especial por que une tres zonas principales del Valle de Uco combinando las notas

frutales y florales del terroir de Vista Flores, la estructura y potencia de Gualtallary y la frescura, elegancia y el carácter mineral del paraje Altamira. Es un vino que conjuga potencia y elegancia a la vez. Uvas provenientes de parcelas únicas en nuestros viñedos de Vista Flores, Paraje Altamira y Gualtallary que van desde los 1054 a los 1600 m.s.n.m. en el Valle de Uco. El riego es con agua del deshielo proveniente de la Cordillera de Los Andes. Cosecha manual. Selección de racimos y desgranado sin rotura. Maceración en frío durante 48 hs a 7-9°C. Fermentación alcohólica en pequeños tanques de acero inoxidable a 25-27°C, utilizando levaduras seleccionadas. Fermentación maloláctica controlada. Maduración en barricas francesas de primer uso durante 18 meses. Estabilización natural por el largo tiempo en bodega. Estiba en botella 18 meses.

Petit Verdot Rose 2024: Variedad 100% Petit Verdot. La uva utilizada es propia de nuestro viñedo ubicado en, Vista Flores, Tunuyán, Valle de Uco a 1054 msnm. El mismo posee un suelo franco arenoso en los altos de la finca y en los bajos afloran rocas de origen aluvial. El sistema de riego es por goteo con agua proveniente de los deshielos de la Cordillera de Los Andes. Cosecha manual en bines de 400 kg. Selección de racimo. Desgranado con posterior selección de granos. Prensado de grano a presiones controladas para no extraer color en exceso. Maceración en frío durante 24 hs. a 7°C de temperatura con posterior desborre. Fermentación alcohólica controlada a 15-17°C de temperatura con levaduras seleccionadas para vinos rosados. Maduración post fermentativa en pequeños tanques de acero inoxidable.

Marietta Malbec: La línea de vinos Marietta surge de un proyecto de respeto y tolerancia que estamos trabajando en las escuelas cercanas a nuestra Bodega en Mendoza. La uva proviene de San Carlos, Valle de Uco, Mendoza ubicados a 1000 msnm de altura. Varietal 100% Malbec. Cosecha 2023. Se cosecha los primeros días de marzo para obtener frescura buena acidez y alcohol bajo. Se elabora en vasijas de acero inoxidable troncocónicas con una maceración fría corta de 12-18hs a 8°C de temperatura. Fermentación alcohólica controlada a 23-25°C con levaduras seleccionadas típicas de Malbec, con posterior fermentación maloláctica. Crianza en tanques de acero inoxidables para preservar la fruta y frescura. Potencial de guarda 3 años.

Marietta Blancas de Uco Blend 2024: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillon. Viñedos Uvas provenientes de nuestro viñedo del Agua Amarga en Valle de Uco. Se realiza una co-fermentación de los 3 varietales. Cosecha manual. Se realiza Selección de racimos. Desgranado. Prensado de grano entero, controlando las presiones. Maceración en frío durante 12 hs. a 8°C de temperatura con posterior desborre. Fermentación alcohólica controlada entre: 14-16°C de temperatura con levaduras seleccionadas para vinos blancos jóvenes. Estos procesos se llevan a cabo en nuestros pequeños tanques troncocónicos de acero inoxidable.

Sustentabilidad:

Teniendo en cuenta las normas internacionales y tendencias en los comercios, Alto Real Viñedos ha desarrollado una estrategia de sustentabilidad basada en la incorporación de prácticas responsables tanto para el manejo de viñedos como para los procesos enológicos y fraccionamiento.

Considerando que la sustentabilidad esta sostenida por los pilares de medio ambiente, comunidad y gobernanza, Alto Real Viñedos trabaja fuertemente con normas reconocidas

a nivel internacional con el objetivo de impactar de forma positiva en estas esferas. Es por ello que todas las fincas de la compañía aplican los siguientes procedimientos certificados voluntariamente: trazabilidad (seguimiento), técnicas de producción (uso controlado de agroquímicos), protección del medio ambiente, aspectos higiénicos (no contaminación química, física y biológica) y sociales (ambiente de trabajo adecuado). A su vez, también certificamos normas tanto en fincas como en bodegas de Responsabilidad Social y Comercio Justo, garantizando no solo el cumplimiento de los estándares referidos al cuidado del ambiente e inocuidad alimentaria, sino también el precio justo de la materia prima y condiciones de trabajo seguras. Por otro lado, hemos certificado el protocolo de sustentabilidad para las fincas. Entendemos que promover prácticas sustentables en toda la cadena de producción, se traduce en un uso eficiente de los recursos y respetuoso con nuestro entorno.

Es importante resaltar que, como consumidores de agua en cada etapa, en fincas, el manejo del riego que se realiza se basa en tres pilares fundamentales: estrategia, planificación y monitoreo. Nuestro equipo tiene un conocimiento exacto de la necesidad de agua del viñedo en cada etapa del ciclo de la planta, definiendo frecuencias y tiempos óptimos de riego. En las siguientes etapas enológicas, se mide el consumo de agua por litro de vino producido, utilizando tecnología de corte y capacitaciones en el uso cuidadoso del recurso.

En cuanto a la energía, para nosotros es de gran importancia poder incorporar energías renovables a nuestra matriz productiva.

Certificaciones:

Alto Real Viñedos posee diversas certificaciones y se encuentra totalmente comprometido con cumplir los más altos estándares de la industria. Este método de trabajo fue clave en el desarrollo del negocio de nuestros mercados internacionales y permitiendo exportar a países con los estándares más exigentes del mundo.

- Certificate Number 130/VEG/2024-01; LIAF CONTROL CERTIFY TH AT ALTO REAL VIÑEDOS S.A.; It has complied with the verification Inspection for the certification of vegan products, in accordance with the Plan, Check List and Inspection Report, revision 03 of LIAF CONTROL S.R.L.; Certified Since: 2021/08/27; Certificate valid until: 2025/08/27; The certificate validity must be verified at www.liafcontrol.com
- LETIS certifica que El operador: ALTO REAL VIÑEDOS S.A; La unidad de producción: BODEGA CLAROSCURO / N° INV: A70057; Los productos: Vino; Están en cumplimiento con: PROTOCOLO DE AUTOEVALUACIÓN DE SUSTENTABILIDAD VITIVINÍCOLA de Bodegas de Argentina; De acuerdo a la auditoría realizada el día: 03 de Mayo de 2023; Fecha de emisión: 15/05/2023; Válido hasta: 15/05/2026

Contexto Económico y Político:

Tras el cambio de gobierno en diciembre de 2023, 2024 marcó un año de profundas transformaciones en la estructura económica y política de Argentina. Las promesas de reducir el tamaño del Estado, eliminar regulaciones, abrir el comercio exterior y estabilizar la economía trajeron consigo numerosos desafíos, acompañados de un costo social significativo.

Económicamente, el año fue una transición de logros y dificultades. La inflación empezó a desacelerarse alcanzando un 117,8% anual en 2024. En el primer semestre del 2025 se ubicó por debajo del 15%. Sin embargo la recesión golpeó con fuerza afectando especialmente a sectores internos como la construcción y el comercio. Las exportaciones vieron erosionado su margen de contribución, ya que el aumento de los costos superó el incremento de los ingresos, lo que redujo la competitividad. El plan del gobierno consiste en bajar impuestos conforme la recaudación aumente por mayor actividad, la baja del impuesto PAIS resultó un alivio a los costos de las importaciones de insumos y bienes de capital necesarios para la compañía. Comprender estas dinámicas resulta clave, pues requiere diseñar estrategias y soluciones para mantener la viabilidad de los negocios.

A pesar de estos retos hubo avances notables. El peso argentino se fortaleció frente al dólar, elevando el salario promedio en dólares, duplicándolo respecto al año anterior. Las acciones argentinas lideraron el crecimiento global en 2024, y la pobreza, según estimaciones oficiales, bajo del 57% a menos del 40%. Hacia finales del año 2024 la creación neta de empleo y una mayor estabilidad económica renovaron la confianza, aunque la inversión extranjera directa no creció al nivel esperado.

Todos estos eventos tuvieron un impacto significativo en la industria del vino y en el mercado, generando desafíos para el negocio que como empresa nos proponemos a enfrentar con el objetivo de garantizar nuestro crecimiento a futuro de manera sostenida.

Actividad:

La actividad de la empresa está compuesta en dos segmentos bien diferenciados. La división de frutos secos, y la producción de uva para la elaboración de vinos. Para poder realizar esta actividad, explota 137 hectáreas en Agua Amarga; 39 hectáreas en Vista Flores; 2 hectáreas en Paraje Altamira, todo en el Valle de Uco, Mendoza. También posee 100 hectáreas en San Carlos, departamento de la provincia de Mendoza, que actualmente no las está explotando.

En la división de frutos secos la compañía tiene plantadas 33600 plantas de Nogales, en 100 hectáreas y 7611 plantas de almendros en 22 hectáreas, todas en la localidad de Agua Amarga. Las plantaciones se realizaron entre los años 2018 y 2020, lo que significa que todavía no hay una buena cosecha, puesto que hay que esperar un promedio de siete años para estar en el punto óptimo de explotación.

En este ejercicio la Sociedad ha terminado la construcción de la planta para el procesamiento de la nuez y la almendra. Para ello tiene un predio de tres hectáreas en la localidad de Colonia Las Rosas, Tunuyán, Mendoza. Aquí se construyó dos mil quinientos metros cuadrados de galpón y oficinas, con una vivienda.

Para la producción de uva para la elaboración de vinos, la sociedad tiene plantadas 14 hectáreas de Malbec, 14 hectáreas de Cabernet Franc, 4 hectáreas de Nero Dávola, 3 hectáreas de Petit Verdot, 3 hectáreas de Pinot Noir, y 0.6 hectáreas de Pinot Gris, todo esto en Vista Flores; en Agua Amarga hay 3 hectáreas de Chardonnay, 0,5 hectáreas de Semillón, 0.5 hectáreas de Sauvignon Blanc, y 1 hectárea de Aspiran; en el Paraje Altamira la compañía posee 2 hectáreas de Malbec. En este ejercicio la sociedad incorporó 3.5 hectáreas plantadas con Malbec en Gualtary, Tupungato, Mendoza, como así también 24 hectáreas en El Cepillo, San Carlos Mendoza, que tiene plantadas 8 hectáreas con Syrah, 12 hectáreas de Malbec y 4 hectáreas de Cabernet Franc.

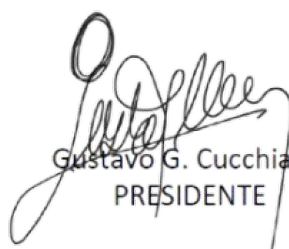
En la localidad de Vista Flores la empresa ha construido una bodega para producir y almacenar unos 600.000 litros de vino; Posee un restaurant que abrió sus puertas desde octubre de 2022.

Las etiquetas de las botellas son obras de artes de distintos artistas plásticos, a cada cepa, a cada cosecha, un artista diferente. Se le da mucha importancia al arte en la bodega, acompañando a los artistas en las exposiciones que estos realicen, también se ha construido en el sector del restaurant una galería para la exposición de distintos artistas. Todo esto se puede ver en nuestra página web www.bodegaclaroscuro.com.ar

Otras consideraciones:

El compromiso de nuestros empleados es el motor de nuestra empresa. Gracias a su pasión, esfuerzo y profesionalismo, seguimos entregando productos de la más alta calidad, garantizando la satisfacción de nuestros clientes y consumidores.

Queremos reconocer también el apoyo incondicional de nuestros clientes, socios comerciales, entidades financieras y proveedores. Juntos, con el respaldo de los consumidores que eligen nuestros productos, seguiremos fortaleciendo el desarrollo de Claroscuro, con una mirada siempre puesta en el futuro, el crecimiento y la sostenibilidad. La colaboración de todos estos actores es esencial para que podamos seguir avanzando en nuestra misión de ser líderes en la industria, mientras mantenemos nuestros valores fundamentales de calidad, ética y responsabilidad.



Gustavo G. Cucchiara
PRESIDENTE