



## VIÑEDO CHADWICK 1999

Demoninación de Origen	<i>Valle de Maipo</i>	Alcohol	<i>14,0% por volumen</i>
Viñedo	<i>Viñedo Chadwick</i>	pH	<i>3,7</i>
Composición	<i>94% Cabernet Sauvignon</i>	Acidez Total	<i>5,26 g/l</i>
	<i>6% Carmenère</i>	Azúcar Residual	<i>1,86 g/l</i>

### Viñedo

Viñedo Chadwick se encuentra en Puente Alto, en el límite sudeste de Santiago, en la rivera norte del Río Maipo y en los faldeos de la Cordillera de los Andes. El viñedo es de quince hectáreas y está plantado en una de las mejores secciones del Valle de Maipo: Maipo Alto, una zona especialmente propicia para el cultivo de cepas tintas de calidad excepcional.

Altitud : *670 m sobre el nivel del mar.*

Clima : *Cálido y templado con precipitaciones en invierno y una larga temporada seca.*

Suelos : *Sustrato de limo arcilloso poco profundo de 40 cm sobre un lecho de río con un 70% de relleno de piedras de origen aluvial y con un pH de 7,9.*

Cepas : *Cabernet Sauvignon (13,7 ha); Cabernet Franc (0,5 ha); Carmenère (1,17 ha)*

### Notas de Vendimia

Fecha de Cosecha : *Abril de 1999.*

Promedio Histórico de la Suma de Calor (Octubre-Abril) : *1770 días grado.*

Tras a un invierno seco y templado, la temporada de crecimiento del año 1999 se caracterizó por una primavera y verano cálidos, con una tendencia hacia un tiempo más fresco con la llegada del otoño. La cosecha exhibió rendimientos dramáticamente reducidos, sobre todo en comparación con la gran cosecha de 1998. Los bajos rendimientos contribuyeron a la notablemente alta calidad de la cosecha, puesto que las vides pudieron concentrar sus energías en una producción menor. Como consecuencia tanto de la cálida temporada de crecimiento como de los bajos rendimientos, ya a principios de abril las uvas habían logrado buenos niveles de azúcar y taninos maduros, por lo que fueron cosechadas cerca de dos semanas antes de lo normal.





## V i n i f i c a c i ó n

Para preservar su calidad, las uvas fueron cosechadas a mano muy temprano en la mañana, en abril de 1999. Las uvas provenientes de los pequeños cuarteles en que está dividido el viñedo fueron cosechadas en lotes individuales y luego prensadas cuidadosamente y fermentadas separadamente a unos 28 a 31 Celsius para acentuar la expresión de los diferentes terroirs. Siguió una extensa maceración de 20 a 30 días, dependiendo del desarrollo de cada lote individual, para extraer la totalidad de los sabores afrutados y el profundo color. Los lotes individuales fueron envejecidos durante dieciocho meses en barricas de roble francesas 100% nuevas y luego mezclados tres meses antes de ser embotellados en febrero de 2001.

Tonelerías : *Taransaud & Demptos.*

## C o m e n t a r i o s   d e l   E n ó l o g o

Nuestro 'Viñedo Chadwick' 1999 es un gran vino poderoso de cuerpo pleno que exhibe especiadas notas de mora, guinda seca y tabaco con almendras tostadas y, en el trasfondo, caracteres acaramelados de encina. Los aromas son de tostadas, vainilla, frutos y cedro. Taninos maduros y redondos crean una textura aterciopelada en boca dando paso a un prolongado final sedoso. El vino posee el equilibrio y la estructura para madurar durante muchos años.

Potencial de Guarda : *Optimo en el año 2011. Se sugiere decantar.*

