



VIÑEDO CHADWICK 2000

Demoninación de Origen	<i>Valle de Maipo</i>	pH	3,65
Composición	<i>100% Cabernet Sauvignon</i>	Acidez Total	4,83 g/l
Alcohol	<i>14,2% por volumen</i>	Azúcar Residual	1,83 g/l

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 temperado 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 2000.*

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

La temporada de crecimiento de 2000 fue precedida de un invierno lluvioso y una primavera fresca para continuar con un verano cálido. El clima fresco se hizo presente una vez más en otoño retrasando el desarrollo de las parras y contribuyendo en cierta medida a una vendimia tardía. Esta lenta maduración de las uvas permitió que la fruta desarrollara un complejo perfil de sabores sumado a una acidez y alcohol equilibrados. El manejo del viñedo se centró este año en el control de los rendimientos y del crecimiento de las hojas, con el objetivo específico de concentrar la energía de la parra exclusivamente en los frutos. Se realizó por lo tanto un raleo selectivo privilegiando solo los mejores racimos. Para asegurar una perfecta madurez de las uvas, el viñedo está dividido de acuerdo al vigor en varios cuarteles diferentes, los cuales son monitoreados independientemente. Las decisiones vitícolas se toman para cada uno de estos cuarteles por separado con el objeto de garantizar que las uvas se cosechen en su óptimo grado de madurez y uniformidad. Cada cuartel se cosecha separadamente y en tiempos





diferentes. Incluso algunas secciones de una hilera determinada se pueden cosechar en dos y tres etapas diferentes. Las uvas son cosechadas a mano entre las 6 y 9 am y llevadas a la bodega en bandejas de quince kilos mientras la fruta aún está a baja temperatura.

V i n i f i c a c i ó n

Las uvas fueron cosechadas a mano muy temprano en la mañana para preservar su calidad. La fruta proveniente de los diferentes y pequeños cuarteles que conforman el viñedo fue cosechada en lotes individuales. La fruta fue molida suavemente en moladora abierta sólo para despatillar las uvas y fermentar separadamente a 28° - 31° Celsius de acuerdo con el nivel de extracción deseado. La cantidad y volumen de los remontajes dependen también del nivel de extracción deseado. En general, la intensidad durante la fermentación varía de remojos suaves al comienzo y al final de la maceración, a algunos más extensos y de mayor frecuencia que se efectúan durante el punto culmine de la fermentación cuando los remontajes alcanzan un estanque diario. Se realizó una maceración post-fermentativa que se completó en veinticinco días, la cual permite extraer intensidad de color, marcados sabores frutales y nos permite completar los diferentes paladares de estos lotes. Los lotes individuales permanecieron separados por diecisiete meses en barricas de roble francés 100% nuevas y completaron cinco trasiegos, suficiente como para obtener vinos limpios tras su envejecimiento. Gracias a este proceso no fue necesario estabilizar lo cual nos permitió hacer la mezcla final poco antes del embotellado que se realizó el 22 de Febrero de 2002.

Tonelerías : *Taransaud & Demptos.*

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

La vendimia 2000 dio vida a un vino Viñedo Chadwick asombrosamente complejo, con aromas a cerezas secas, trufas y chocolate en nariz. Caracteres a menta y romero aportan notas intrigantes al vino mientras que un carácter a cuero le otorga profundidad. En el paladar, el vino presenta una textura exuberante, varias capas de sabores y taninos maduros y especiados. Los caracteres frutales que dominan son a mora y guinda. El largo período de envejecimiento en barrica permitió integrar las notas a vainilla, tostado y café. El final es aterciopelado e intenso, con notas a bayas y un suave dejo mineral. Los taninos se perciben finamente granados y sedosos, lo cual unido a la excelente acidez del vino aportan el equilibrio necesario para que madure por muchos años.

Potencial de Guarda : *Óptimo en el año 2012. Se sugiere decantar.*

