



VIÑEDO CHADWICK 2001

Denominación de Origen	<i>Valle de Maipo</i>	pH	3,62
Composición	<i>100% Cabernet Sauvignon</i>	Acidez Total	4,80 g/l
Alcohol	<i>13,3% por volumen</i>	Azúcar Residual	1,87 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 : *18 y 19 de Abril.*

Promedio Histórico de la Suma de Calor (Octubre-Abril) : *1.770 días grado.*

Bajos rendimientos y un extenso período de maduración contribuyeron a la obtención de excelentes vinos con sabores y taninos maduros. El manejo del viñedo fue crucial durante esta vendimia; se botó carga frutal y se realizó un raleo de hojas intensivo, esto ayudó a que las parras alcanzaran una madurez completa de las uvas a pesar de lo tardío de la vendimia. Con el propósito de controlar el crecimiento de la canopia, se restringió el riego y se plantaron cubre suelos para reducir la humedad de éste. El verano se tornó bastante caluroso a comienzos de Enero aunque algunos episodios frescos intermitentes retrasaron la vendimia considerablemente. La mayoría de las cepas maduraron cerca de dos semanas más tarde de lo normal. El Cabernet Sauvignon de Viñedo Chadwick fue cosechado entre el 18 y 19 de Abril, cerca de una semana más tarde comparado con la vendimia anterior. 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. Las uvas se molieron suavemente en moladora abierta sólo para despallillar las uvas y fermentar separadamente a 28°-30° Celsius de acuerdo con el 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. Este año la vendimia mostró buena calidad en la maduración de los taninos, por ello decidimos hacer una fuerte extracción durante el punto máximo de la actividad fermentativa aumentando los volúmenes bombeados hasta un 75% del volumen total dos veces por día. La maceración post fermentativa que se realizó se completó en 20 a 25 días. De esta manera extraemos un color intenso, sabores marcados a fruta y completamos los diferentes paladares de estos lotes. Los lotes individuales permanecieron separados por dieciocho meses en barricas de roble francés 100% nuevas y completaron cuatro trasiegos, suficiente como para obtener vinos limpios tras su prolongado 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 26 de Febrero de 2003.

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 larga y lenta maduración que caracterizó la vendimia 2001 dio como resultado vinos de gran cuerpo con concentrados caracteres frutales y taninos flexibles. Aromas evidentes a cassis, cedro y café son complementados con una nota pura y suave a vainilla y notas a roble tostado. Una acidez equilibrada y firme, y taninos finos y granados crean una deliciosa textura aterciopelada. El final de boca es intenso en notas a bayas con un suave dejo mineral. Los marcados caracteres frutales y su elegante estructura hacen de este un vino delicioso para beber ahora, no obstante, continuará ganado en complejidad por alrededor de diez años.

Potencial de Guarda : *Óptimo en el año 2013. Se sugiere decantar.*

