



VIÑEDO CHADWICK 2002

Denominación de Origen	<i>Valle de Maipo</i>	pH	<i>3,74</i>
Composición	<i>100% Cabernet Sauvignon</i>	Acidez Total	<i>5,11 g/l</i>
Alcohol	<i>13,7% por volumen</i>	Azúcar Residual	<i>2,15 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 15 hectáreas y está plantado en uno de los mejores secciones del Valle de Maipo: Maipo Alto, una zona especialmente propicia para cultivar 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 : *15 y 16 de Abril.*

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

La temporada de crecimiento 2002 en el Valle de Maipo presentó condiciones de maduración excepcionales. La temporada 2001-2002 registró temperaturas máximas ligeramente inferiores a las del año anterior y éstas se mantuvieron de tal manera durante la permanencia de la uva en la parra. En cuanto a las condiciones termales, esta temporada fue muy similar a un año promedio.

En la mayoría de las regiones del sur del Valle Central de Chile, el período de vendimia se presentó bastante lluvioso y difícil, sin embargo, en el sector del Maipo Alto las condiciones se manifestaron completamente diferentes. Un nivel menor de lluvias y una buena suma de calor nos permitió cosechar nuestras uvas Cabernet Sauvignon en su punto exacto de maduración.

Con el propósito de garantizar la perfecta madurez de las uvas, se dividió el viñedo en varios lotes diferentes según su vigor, para luego ser controlados en forma independiente.





Para que las uvas sean cosechadas en su óptimo grado de madurez y uniformidad, cualquier decisión de tipo vitícola se toma específicamente según las condiciones dadas por cada uno de los lotes. La fruta se cosecha a mano entre las 6:00 y 9:00 de la mañana y luego es transportada a la bodega en bandejas de 15 kilos, mientras la uva aún se encuentra a bajas temperaturas.

V i n i f i c a c i ó n

Una vez en la bodega, cada lote es llevado a una mesa de selección antes de pasar por el proceso de prensado y de selección de la baya. Luego, lotes individuales se fermentan por separado entre 26°C y 30°C, según el nivel de extracción deseado y, a su vez, la cantidad y el volumen de los remontajes también dependen de dicho nivel. En términos generales, la intensidad durante la fermentación varía: remojos suaves al comienzo y final de la maceración y otros más extensos y de mayor frecuencia durante el punto más alto de dicho proceso, momento en que los remontajes alcanzan el nivel de un tanque por día.

Se realizó una prolongada maceración post fermentativa que duró entre 25 y 35 días, con el fin de extraer todo el sabor frutal y un color intenso. Los lotes individuales permanecieron separados por diecinueve meses en barricas de roble francés, 100% nuevas, con un total de 5 trasiegos en barrica durante todo el proceso de maduración.

La mezcla final se realizó poco antes del embotellado en marzo de 2004.

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 del año 2002 se caracterizó por su largo y seco período de maduración, lo que nos permitió esperar hasta que las uvas Cabernet Sauvignon maduraran completamente antes de su cosecha. Como resultado se obtuvo un vino de cuerpo pleno, con caracteres a frutos concentrados y de excelente estructura. Aromas intensos a fruta roja se complementan con notas integradas a tostado, vainilla y cedro. En el paladar es un vino equilibrado y elegante. Los taninos son potentes y aterciopelados, y crean una envolvente sensación en boca y un final persistente. En este punto, el vino se presenta delicioso y, con una correcta guarda, continuará adquiriendo complejidad por al menos diez años más.

Potencial de Guarda : *Óptimo en el año 2015. Se sugiere decantar.*

