



VIÑEDO CHADWICK 2003

Denominación de Origen	<i>Valle de Maipo</i>	pH	<i>3,60</i>
Composición	<i>100% Cabernet Sauvignon</i>	Acidez Total	<i>5,54 g/l</i>
Alcohol	<i>14,0% por volumen</i>	Azúcar Residual	<i>2,27 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 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 espectacular vendimia del año 2003 es un claro ejemplo de por qué Chile es considerado un paraíso vitivinícola. En el Valle de Maipo la temporada de crecimiento comenzó fresca y vigorosa hasta que las condiciones climáticas cambiaron drásticamente cuando una ola de calor se hizo sentir a comienzos de la "pinta". De ahí en adelante el clima se tornó caluroso y seco con episodios ocasionales de días de neblina matinal, que atenuarán el calor estival. Gracias a un cuidadoso manejo del viñedo y a pesar del calor, las uvas maduraron lentamente y fueron cosechadas a mano la tercera semana de abril de 2003 cuando estaban en su óptima madurez con intensos sabores, color y taninos maduros.





V i n i f i c a c i ó n

El viñedo es monitoreado cuidadosamente en pequeños cuarteles que se han seleccionado en forma específica para ser cosechados individualmente, de manera tal de garantizar una perfecta madurez de las uvas. La fruta fue cosechada a mano muy temprano en la mañana y transportadas con cuidado en bandejas de quince kilos a la bodega, mientras las uvas aún estaban frías. Cada lote fue minuciosamente revisado, molido con delicadeza y fermentado separadamente a no más de 29° a 30° Celsius. Se realizaron remontajes regulares para garantizar la mejor expresión de este distintivo terroir. Le siguió una prolongada maceración posfermentativa que se extendió por veinticinco a treinta y cinco días, la cual permite extraer al máximo los sabores frutales y obtener un color intenso en el vino. Cada lote se mantuvo por separado durante los diecinueve meses que el vino pasó envejeciendo en barricas de roble francés ciento por ciento nuevas para ser finalmente mezclado poco antes de su embotellación.

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 2003 dio vida a vinos de intenso color con las notas clásicas del Valle de Maipo, expresado por la presencia de sabores a frutos rojos y negros maduros. Vino poderoso y complejo, con un elegante equilibrio entre sabores frutales y notas a madera y un agradable dejo a especias dulces. Se trata de un gran vino, que se muestra opulento en el paladar aún cuando la calidad de sus finos taninos le otorga una sedosa suavidad que le da una sofisticación y fineza que se revela en un final largo y persistente. Nuestro vino Viñedo Chadwick 2003 está delicioso para ser consumido ahora, no obstante se convertirá es un verdadero tesoro en los años venideros.

Potencial de Guarda : *Óptimo en el año 2016. Se sugiere decantar.*

