



VIÑEDO CHADWICK 2004

Denominación de Origen	<i>Valle de Maipo</i>	pH	3,53
Composición	<i>100% Cabernet Sauvignon</i>	Acidez Total	3,42 g/l
Alcohol	<i>14,0% por volumen</i>	Azúcar Residual	2,0 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.

Los suelos son de origen aluvial y moderadamente fértiles, lo que favorece el perfecto equilibrio entre el crecimiento vegetativo y la carga frutal, mientras que el componente de piedra permite óptimas condiciones de drenaje.

La altitud del viñedo (más de 600 metros sobre el nivel del mar), junto con los frescos vientos matinales que soplan desde las montañas en primavera, (vientos Raco) atenúan las temperaturas diurnas y permiten la fácil maduración de las uvas, lo que ayuda a preservar su acidez y frescura. El intenso color obtenido en los vinos se debe a la alta oscilación térmica.

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

Clima : *Mediterráneo 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 (14 ha); Cabernet Franc (0.5 ha); Merlot (0.6 ha)*

Notas de Vendimia

Fechas de cosecha : *17, 20 y 24 de abril.*

PROMEDIOS HISTÓRICOS:

Temperatura promedio (Octubre - abril) : *18,3°C*

Suma Térmica : *1.620 días grado (19°C temperatura límite)*

Oscilación Térmica (Octubre - abril) : *18,6°C*

Pluviosidad (anual): *380mm*

La temporada 2003-2004 presentó condiciones climáticas más duras que la temporada 2002-2003, sin embargo, los viñedos ubicados en Alto Maipo, en especial Viñedo Chadwick, se adaptan muy bien a las altas oscilaciones térmicas; cálidos días refrescados por las brisas de “el Raco” que soplan desde la Cordillera de los Andes.





Esta temporada, sin embargo, la suma térmica fue 80 grados-día más alta que el promedio histórico de 1620 y, en marzo, las temperaturas se elevaron de los usuales 28°C a aproximadamente 29 -30°C.

Estas condiciones un poco más calurosas de lo normal provocaron una maduración desigual en diferentes zonas de la canopia. En abril se cosechó el primer lote de la fruta expuesta a la luz de la tarde debido a que su maduración resultó más rápida que aquella expuesta a la luz de la mañana, la cual fue cosechada una semana más tarde. Esto fue esencial para lograr en cada lote su punto máximo de maduración sin tener la necesidad de agregar fruta verde o excesivamente madura del otro lado de la canopia. Esta cosecha realizada en diferentes periodos se complementó con la actual división de la propiedad en lotes -de acuerdo al vigor y madurez de la fruta- a través del uso de fotografía aérea para medir el vigor. El nivel de los 45mm de lluvia caída durante la temporada de crecimiento se concentró principalmente al término del periodo de maduración, por lo cual el efecto negativo en la uva fue mínimo.

Finalmente, se obtuvo una muy buena calidad en los vinos del año 2004 y estas condiciones climáticas únicas se vieron reflejadas en su alta calidad, personalidad, estilo y tipicidad. A diferencia de los vinos del año 2003, que se destacaron por su estructura y robustez, los de esta temporada resultaron más complejos y refinados exhibiendo así una tipicidad más Europea, es decir, menos potente, pero más sutil y elegante.

V i n i f i c a c i ó n

Con el fin de evitar la exposición de las uvas a las altas temperaturas, estas fueron especialmente cosechadas a mano temprano en la mañana (entre las 7:00 y 11:00) y luego llevadas en bandejas de 15 kilos y transportadas a la bodega en camiones refrigerados.

Gracias a estas uvas de magnífica calidad es posible minimizar las intervenciones en el proceso de vinificación. Este es el caso de nuestro Viñedo Chadwick 2004, en cuyo proceso de elaboración se utilizaron técnicas vitivinícolas muy tradicionales que permitieron la total expresión del potencial de la fruta.

Luego de retirar todo tipo de residuo, hojas y tallos para fortalecer los caracteres frutales en la mezcla final, las uvas fermentaron en estanques de acero inoxidable a temperaturas entre los 24° y 30°C, dependiendo del nivel de extracción deseado y de las condiciones de la temporada (carga microbiológica, potencial alcohólico). Durante la fermentación, se realizaron 2 remontajes diarios, entre 1,0 y 0,5 veces el volumen del estanque, dependiendo del grado de extracción deseado. Con el fin de extraer el máximo de color y sabor, el tiempo de maceración duró entre 25 y 35 días a temperaturas entre 20°C y 26°C, según el desarrollo individual de cada lote.

Luego de finalizado el proceso de maceración, los lotes fueron despojados del hollejo y traspasados de un estanque a otro un par de veces con el fin de retirar las lías más espesas. A continuación el vino envejeció por 18 meses en barricas nuevas de roble 100% francés. La clarificación ocurrió naturalmente durante el periodo de envejecimiento.

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

Este vino exhibe un color rojo rubí brillante. En su elegante nariz resalta fruta roja fresca, como cerezas mezcladas con suaves notas balsámicas y sutiles toques de avellanas tostadas. Lo envuelve una suave elegancia, pero es fresco en el paladar, con una acidez refrescante y firme. Su intensidad frutal se expresa a través de sus cerezas y ciruelas ácidas entremezcladas con notas a cacao y café provenientes de la madera. Sus taninos finos y maduros otorgan una elegante estructura y soporte. Debido a las condiciones climáticas de la temporada, este es un vino complejo, ideal como acompañamiento de comidas gracias a su paladar fresco y refinado.

