



## VIÑEDO CHADWICK 2005

Denominación de Origen	<i>Valle de Maipo</i>	pH	3,52
Composición	<i>100% Cabernet Sauvignon</i>	Acidez Total	5,67 g/l
Alcohol	<i>14,0% por volumen</i>	Azúcar Residual	1,95 g/l

### Viñedo

Viñedo Chadwick está ubicado en puente alto, en el límite sureste de la ciudad de Santiago a lo largo de la ribera norte del Río Maipo. El viñedo de quince hectáreas se encuentra a los pies de la Cordillera de Los Andes, en el sector conocido como Alto Maipo, considerado una de las mejores zonas dentro del Valle de Maipo, particularmente apropiada para el cultivo de cepas tintas de excepcional calidad.

Los suelos de origen aluvial son de fertilidad moderada y permiten un perfecto equilibrio entre el crecimiento vegetativo y la carga frutal, además el alto porcentaje de piedras que presentan, asegura un excelente drenaje. La altitud en la cual se encuentra el viñedo, a más de 600 metros por sobre el nivel del mar, sumado a los frescos vientos matinales que soplan desde las montañas, moderan las temperaturas diurnas permitiendo una fácil maduración, que a la vez preserva la acidez y frescor de las uvas.

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

Clima : *Mediterráneo, con una prolongada temporada seca y lluvias en invierno.*

Suelos : *Poco profundos, con una capa de limo arcilloso de 40 cms. sobre un lecho de río rocoso, con un 70% de piedras de origen aluvial y con un pH de 7,9.*

### Notas de Vendimia

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

#### PROMEDIOS HISTÓRICOS (Octubre/Abril):

Temperatura Promedio : *18,3°C*

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

Oscilación Térmica : *18,6°C*

Lluvia Caída en el Año : *380mm*

Las temperaturas durante los primaverales meses de Octubre y Noviembre fueron en cierta medida más bajas de lo normal, -de 21° a 25° Celsius más bien que el promedio de 23° a 26° Celsius-. De Diciembre en adelante las temperaturas de la temporada estuvieron más cerca de lo normal y, la suma de calor final para la temporada estuvo 2° por sobre el promedio histórico de 1.622 días-grado. Esta situación de año aparentemente normal, pero con temperaturas moderadas se mantuvo a lo largo del período de maduración, lo cual permitió un fácil progreso de





la maduración. Las etapas fenológicas de floración, cuaja y pinta ocurrieron todas en promedio, una semana más tarde, en comparación con la temporada 2003-2004, retrasando el período de maduración en el año 2005.

Las lluvias primaverales que alcanzaron los 77 mm. en Noviembre, además de otros 30 mm. que cayeron durante el período de maduración, no afectaron la sanidad ni la concentración de las uvas e hicieron innecesario el riego dado la proximidad de la fase de maduración. Esto favoreció el crecimiento natural de bayas pequeñas e uniformes, una característica típica en años de gran concentración y calidad. Todo ello se ve claramente reflejado en la extraordinaria calidad de los vinos, los cuales muestran una generosa concentración e intensidad y frescor frutal.

## V i n i f i c a c i ó n

El uso de fotografías aéreas nos permitió cosechar de acuerdo al progreso de la madurez de cada lote específico y, en general todos los diferentes cuarteles alcanzaron un nivel parejo de maduración. Las uvas fueron cosechadas a mano exclusivamente en la mañana, –entre las 07:00 y las 11:00 am.–, con el objeto de evitar cualquier exposición de las uvas a altas temperaturas. Fueron transportadas en cajas de quince kilos, en camiones refrigerados y llevadas a la bodega.

El uso de técnicas tradicionales de vinificación permitieron que todo el potencial de la fruta se expresara en el vino. Las uvas fueron elegidas en una mesa de selección en donde se elimina todo tipo de material ajeno, hojas y tallos, con el fin de fortalecer el carácter frutal en el vino; luego, fueron fermentadas en estanques de acero inoxidable a temperaturas que fluctuaron entre los 24° y 30° Celsius, dependiendo del nivel deseado de extracción y de las condiciones de la temporada, tales como carga microbiológica y alcohol potencial. Durante el proceso de fermentación se realizaron dos remontajes diarios con volúmenes de 0,5 a 1,0 veces la capacidad del estanque de acuerdo con el nivel de extracción deseado. El tiempo de maceración total, cuyo objeto es extraer el máximo de sabor y color, se extendió por 25 a 35 días a entre 20° y 26° Celsius, dependiendo del desarrollo individual de cada lote. El nuevo vino fue luego trasvasado a barricas de roble francés, 100% nuevas, de las tonelerías Taransaud, Demptos y Sylvain, en donde envejeció por dieciocho meses. La clarificación ocurrió naturalmente durante este período de tiempo.

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

Este vino de la vendimia 2005 despliega un excelente y profundo color rojo violeta. En nariz se muestra joven y elegante y, a medida que el oxígeno lo abre desarrolla aromas a arándanos y frutillas. Notas a tabaco y café tostado se revelan junto a dejos dulces que recuerdan el chocolate negro, con un poco de trufas, cedro y pimienta negra.

Vino de un agradable equilibrio, con taninos suaves y finamente graneados y de una vivaz y refrescante acidez. En el paladar persisten aromas a frutas frescas con una delicada nota a caramelo proveniente de su envejecimiento en barrica. Intenso, con un largo final y excelente potencial de guarda.

