



## VIÑEDO CHADWICK 2006

Denominación de Origen	<i>Valley de Maipo</i>	pH	3,56
Composition	<i>100% Cabernet Sauvignon</i>	Acidez Total	<i>5,60 gr/l</i>
Alcohol	<i>14,0% por Volumen</i>	Azúcar Residual	<i>2,16 gr/l</i>

### Viñedo

Viñedo Chadwick está ubicado en la comuna de Puente Alto, en el límite sureste de Santiago, a los pies de la Cordillera de los Andes y a lo largo de la ribera norte del Río Maipo. El viñedo de quince hectáreas es parte de la sub- apelación de Maipo Alto, considerado uno de los mejores terroirs del Valle de Maipo y un área particularmente adecuada para el cultivo de variedades tintas bordalesas de calidad excepcional. Los suelos son de origen aluvial y presentan una moderada fertilidad, lo cual permite que el crecimiento vegetativo y la carga frutal alcancen un equilibrio ideal. Por su parte, el alto contenido de piedras presente en los suelos asegura un excelente drenaje. La altitud a la cual se encuentra el viñedo, en combinación con los frescos vientos matinales que bajan de la cordillera –Raco–, moderan las temperaturas diarias y permiten que las uvas maduren a la perfección conservando al mismo tiempo la acidez y frescor de la fruta. La alta oscilación térmica es en parte responsable del intenso color de los vinos que produce el viñedo.

Altitud : 670 metros por sobre el nivel del mar.

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

Suelos : Poco profundos, de origen aluvial con una capa franco-arcillosa de 40 cms. sobre un lecho de río con un 70% de piedras y un pH de 7,9.

Clon de Cabernet Sauvignon : *Selección masal.*

Rendimientos : *3 a 5 toneladas por ha.*

Sistema de Conducción : *Espaldera vertical.*

Densidad de plantación : *4.166 parras por ha.*

Distancia entre Parras : *2,0 x 1,2 metros*

Tipo de Poda : *En pitones*

Porta Injertos : *NO*

### Notas de Vendimia

Fechas de Cosecha : *Del 19 al 29 de Abril, ambas fechas inclusive.*

#### PROMEDIOS HISTORICOS:

Temperatura Media (Oct-Abr) : *18,3°C*

Oscilación Térmica (Oct-Abr) : *18,6° C*

Lluvia Caída en el Año : *380 mm*





La vendimia 2006 registró efectivamente un retraso de diez días en el desarrollo de las diferentes etapas fenológicas tales como crecimiento de los brotes, floración, cuaja y envero, lo que a su vez hizo más lento el proceso de maduración. El resultado final fue positivo y como consecuencia el Cabernet Sauvignon 2006 conservó muy buenos niveles de acidez y desarrolló un perfil aromático con elegantes notas a fruta fresca y especias. El hecho de que el mes de Abril fuese más caluroso de lo normal se tradujo en vinos de taninos maduros y bien redondos. La clave de esta temporada fue tener paciencia y esperar el momento adecuado para cosechar.

Afortunadamente no nos vimos afectados por precipitaciones, con la salvedad de una lluvia primaveral de 12,5 mm. registrada en Noviembre, que no alteró las condiciones de sanidad del viñedo.

## 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 maduración de cada lote específico y así alcanzar un nivel de madurez general uniforme en todos los cuarteles.

La fruta fue cosechada a mano en cajas de quince kilos exclusivamente en la mañana, entre las 07:00 y las 11:00 AM., con el propósito de evitar cualquier exposición de las uvas a altas temperaturas. Una vez en la bodega y para reforzar el carácter frutal en el vino, las uvas fueron cuidadosamente inspeccionadas en mesas seleccionadoras con el fin de eliminar todo vestigio de material vegetal como hojas y tallos. Luego fueron fermentadas en estanques de acero inoxidable a temperaturas que fluctuaron entre los 26° y 30° Celsius.

Durante el proceso de fermentación se realizaron tres 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 fin es extraer el máximo de sabor y color, se extendió por 28 a 35 días a temperaturas que variaron entre 20° y 26° C, dependiendo del desarrollo individual de cada lote. El vino fue posteriormente trasegado a barricas de roble francés 100% nuevas en donde envejeció por dieciocho meses. La fermentación maloláctica tuvo lugar en la barrica contribuyendo a la integración de los caracteres a roble. La clarificación ocurrió en forma natural durante este período.

El vino fue embotellado el 28 de Febrero de 2008.

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

Nuestro Viñedo Chadwick 2006 es de un intenso color rojo violeta-rubi y muestra un perfil altamente aromático en nariz, en donde predominan innumerables notas a frutos rojos frescos, casis, y grosellas negras. Suaves dejos a tabaco, caja de cigarro y cedro aportan complejidad a la mezcla.

Los caracteres a fruta fresca reaparecen en el paladar con notas suaves a tostado, chocolate y especias dulces aportadas por el envejecimiento en barricas de roble. Vino de taninos finos y de una estructura que despliega una exuberante textura que se entremezcla con una acidez marcada que realza el frescor y lleva a un agradable y prolongado final de boca. Este vino tiene un extraordinario potencial de guarda y alcanzará su máxima expresión dentro de los próximos seis a ocho años.

