

# *Viñedo* CHADWICK

## Viñedo Chadwick 2007

<b>Composición:</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>D. de Origen:</b>	Valle del Maipo
<b>Alcohol:</b>	14% v/v
<b>pH:</b>	3.50
<b>Total Acidity:</b>	5.93 g/l (ác. tartárico)
<b>Residual Sugar:</b>	2.60 g/l

### VIÑEDOS

Viñedo Chadwick está ubicado en Puente Alto, a los pies de la Cordillera de los Andes en el sector sur-este de Santiago, a lo largo de la ribera norte del río Maipo. Las 15 hectáreas de esta propiedad se encuentran en el área de Alto Maipo, considerada uno de los mejores terroirs del Valle del Maipo, especialmente adecuada para la producción de variedades tintas bordelesas de excepcional calidad. Los suelos son de origen aluvial moderadamente fértiles, permitiendo que el crecimiento vegetativo y la carga frutal alcancen un balance ideal, a la vez que la matriz pedregosa del perfil otorga un excelente drenaje. La elevación de los viñedos junto con las frescas brisas matutinas que soplan desde la Cordillera y las moderadas temperaturas diurnas permiten que las uvas alcancen una perfecta madurez preservando su acidez y frescura. La alta oscilación térmica es uno de los principales factores para la obtención de colores intensos en los vinos provenientes de esta área.

<b>Elevación:</b>	650 msnm.
<b>Clima:</b>	Mediterráneo con estación seca prolongada y lluvias concentradas en invierno.
<b>Suelo:</b>	Delgado con estrata de 40cm de textura franco-arcillosa sobre lecho con 70% de piedras de origen aluvial con excelente drenaje.
<b>Origen de plantas:</b>	Selección masal.
<b>Sistema de conducción:</b>	Espaldera con posición vertical de los brotes.
<b>Densidad de plantación:</b>	4.166 plantas/há.
<b>Portainjertos:</b>	No.
<b>Rendimientos:</b>	3 a 5 ton /há.
<b>Poda:</b>	Pitón.

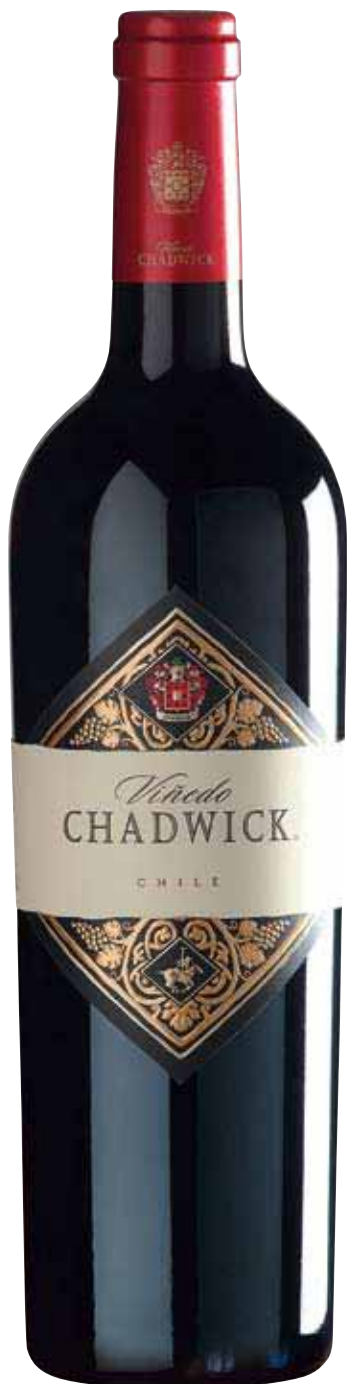
### NOTAS DE VENDIMIA

Fechas de cosecha: 17 al 28 de abril.

Promedios Históricos:

- Temperatura media (octubre-abril): 18.3°C.
- Oscilación térmica: 18.6°C.
- Precipitación anual: 380 mm.

Las altas temperaturas durante las dos primeras semanas de marzo, con máximas absolutas que alcanzaron los 32.5°C en Maipo, auguraban una vendimia temprana para esta temporada. Esta percepción cambió debido al descenso de éstas hacia fines de marzo y a un helado mes de abril, los cuales no aportaron significativamente a la sumatoria térmica, causando un retraso de la maduración en las variedades de madurez media y tardía, como el Cabernet Sauvignon. Uno de los principales desafíos para esta temporada fue percibir la evolución y anticipar el retraso de la madurez fenólica. En general, las variedades tintas tuvieron un retraso que fue de los 7 a los 12 días con respecto a las fechas estimadas, obligando a un uso intensivo de los mapas de vigor para detectar la madurez óptima en cada lote homogéneo e iniciar la cosecha en forma diferenciada. La sumatoria de calor en Viñedo Chadwick fue de 1.597 días-grado, levemente inferior a la temporada anterior (1.612 días-grado) y al promedio histórico (1.614 días-grado). Aunque las temperaturas medias y la sumatoria de calor podrían indicar que se trató de un año frío, los bajos rendimientos y el uso de la Bomba Scholander permitieron lograr una excelente madurez global de las uvas y una gran intensidad de fruta. Comparando con otros años, la fecha de término de vendimia 2007 fue muy similar a la de la temporada 2005 y bastante antes que la temporada 2006. Debido a todo lo anterior, los vinos tintos de la vendimia 2007 exhiben gran intensidad aromática y muy buena concentración de fruta, con gran frescura y taninos redondos y dulces. La vendimia 2007 pasará a la historia por su frescura y elegancia, con una brillante acidez y taninos maduros en los vinos tintos, especialmente en el Cabernet Sauvignon, cuya excelente calidad ya es evidente.



*Viñedo*  
CHADWICK

## Viñedo Chadwick 2007

### VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano en pequeñas cajas de 15 kilos sólo durante horas de la mañana para evitar exponerlas a altas temperaturas. El uso de fotografías aéreas nos permitió cosechar los diferentes lotes homogéneos de acuerdo a la progresión de madurez de cada uno. A su llegada a la bodega, las uvas fueron cuidadosamente inspeccionadas en una doble mesa de selección para eliminar cualquier resto vegetal que pudiese alterar el carácter frutal del mosto. A continuación la fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable a temperaturas que fluctuaron entre los 26° y 30°C, realizando tres remontajes diarios de 0.5 a 1 vez el volumen del tanque, dependiendo del grado de extracción deseado. Para maximizar la obtención de aromas y color, el tiempo total de maceración fue de 30 a 33 días a 24°-27°C, de acuerdo al desarrollo individual de cada lote. El vino resultante fue trasegado a barricas francesas de primer uso y envejecido por 20 meses. La fermentación maloláctica se llevó a cabo en las barricas para ayudar a la integración de la madera. La clarificación y estabilización de este vino ocurrió en forma natural durante este período.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Viñedo Chadwick 2007 presenta un intenso color rojo rubí con brillos violeta. En nariz es complejo con fruta roja ácida, notas a tabaco, cedro, especias dulces, café y cassis. En boca confirma todo lo que mostrado en nariz, resaltando los sabores a fruta roja y cedro. Es denso y lleno en el paladar, gracias a taninos de gran fineza y madurez que además auguran una excelente longevidad en la botella. Es un vino elegante donde redondez, fineza y complejidad, se unen otorgando una gran persistencia.