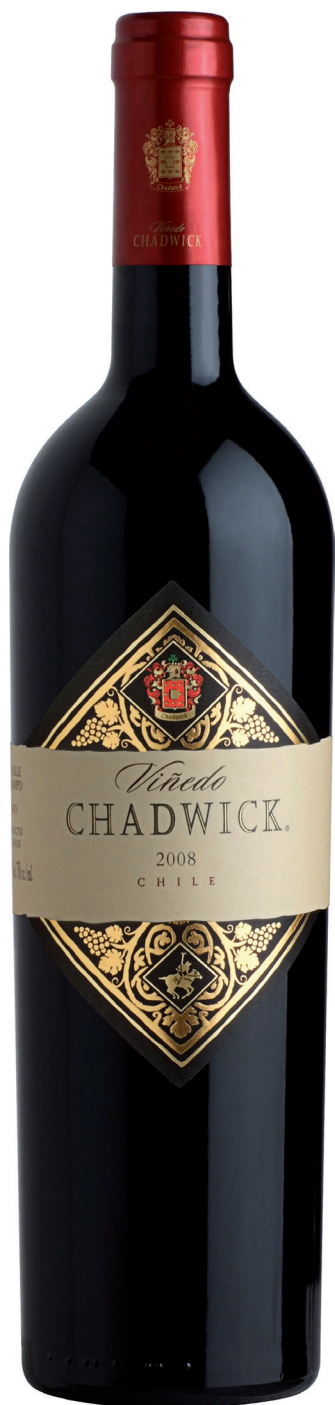


Vinedo
CHADWICK[®]

Viñedo Chadwick 2008

Denominación de origen:	Valle del Maipo
Composición:	97% Cabernet Sauvignon 3% Merlot
Alcohol:	14.5% v/v
pH:	3,48
Acidez Total:	6,19 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual:	2,86 g/l



VIÑEDO

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. 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. Los suelos son de origen aluvial de fertilidad media, 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.

Elevación:
650 msnm

Clima:
Mediterráneo con estación seca prolongada y lluvias concentradas en invierno.

Suelo:
Delgado con estrata de 40 cm de textura franco-arcillosa sobre lecho con 70% de piedras de origen aluvial con excelente drenaje.

- Origen de plantas Cabernet Sauvignon: Selección masal
- Origen plantas Merlot: Clon 181
- Sistema de conducción: Espaldera con posición vertical de los brotes
- Densidad de plantación: 4,166 plantas por hectárea
- Portainjertos: No
- Rendimientos: 3 a 5 ton /ha.
- Poda: Pitón

NOTAS DE VENDIMIA

Fechas de cosecha: Tercera y cuarta semana de abril

Promedios Históricos
Temperatura media (octubre-abril): 17.3°C
Oscilación térmica: 18.6°C
Precipitación anual: 380 mm

Maipo Alto tuvo una condición térmica moderada (1.664 grados-día), superior en sólo un 2,8% al promedio histórico (1.618 grados-día). La temporada se inició con una primavera fría, y durante los primeros meses (octubre a diciembre 2007) la suma térmica fue claramente inferior a la registrada la temporada anterior e inferior a los promedios históricos. A partir de enero, se registraron peaks de temperaturas, las que se repitieron en febrero (aunque menores a las de enero); marzo y abril también se presentaron cálidos lo que hizo avanzar la suma térmica. El comportamiento de las distintas etapas fenológicas (floración, cuaja, pinta y madurez), estuvo marcado por la condición de invierno seco y frío (temperaturas medias mensuales más bajas que la temporada anterior, además de una mayor acumulación de horas frío y ocurrencia de heladas invernales), lo que influyó en un inicio de brotación entre 10-15 días más tardía que la temporada anterior, pero destacando una mayor uniformidad. La brotación más tardía y una floración dentro de las fechas históricas, sumado a la poca disponibilidad de agua del suelo producto del invierno seco, determinaron un período de crecimiento vegetativo corto, el que sólo se recuperó entre cuaja y pinta, resultando en una temporada de vigos moderados y canopias

>>

Viñedo
CHADWICK®

Viñedo Chadwick 2008

transparentes, y en un descenso del rendimiento en Cabernet Sauvignon que alcanzó el 11%, pero que otorgó mayor concentración y estructura tánica a las uvas. Fue una temporada desafiante, pero que permitió obtener uvas de óptima calidad a través de un manejo del viñedo orientado a mantener un régimen hídrico poco restrictivo y evitar deshojes excesivos para mantener la fruta protegida, especialmente por el lado del sol de la tarde.

VINIFICACION

Las uvas fueron cosechadas a mano en gamelas de 12 kilos durante horas de la mañana, para evitar exponer las uvas a altas temperaturas. A través de fotografías aéreas se monitoreó la progresión de la madurez, lo que nos permitió diferenciar la cosecha por lotes homogéneos. A su llegada a la bodega, las uvas fueron cuidadosamente inspeccionadas en una doble mesa de selección para eliminar cualquier resto vegetal o baya defectuosa que pudiese alterar la calidad del mosto. A continuación la fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable de pequeño volumen, con una mayor proporción de contacto orujo-mosto, 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 9 a 28 días a 24°-27°C, de acuerdo al desarrollo individual de cada lote. El vino resultante fue trasegado a barricas francesas nuevas y envejecido por 22 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 ENOLOGO

Nuestro Viñedo Chadwick 2008 es de un intenso color rojo violeta-rubí. En nariz es intenso y complejo, desarrollando aromas que recuerdan a frutos rojos como grosellas, frambuesas guinda roja, con algunos toques florales entremezclados con cassis y tabaco. Los caracteres frutales se confirman en el paladar gracias a una excelente acidez que los potencia y levanta con gran frescura, desarrollando un vino amplio, jugoso y de buen volumen, con taninos elegantes que otorgan una excelente estructura que se complementa con suaves dejos a cedro, chocolate y especias dulces. Vino con gran potencial de guarda.