

*Vin*edo CHADWICK

Vinedo Chadwick 2009

Denominación de origen:	Valle del Maipo
Composición:	100% Cabernet Sauvignon
Alcohol:	14.5% v/v
pH:	3,50
Acidez Total:	5,75 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual:	2,70 g/l



VIÑEDO

Vinedo Chadwick está ubicado a los pies de la Cordillera de los Andes en el sector sur-este de Santiago, en la comuna de Puente Alto, situándose a lo largo de la ribera norte del río Maipo. La propiedad consta de 15 hectáreas que se encuentran emplazadas a una elevación de 650 msnm 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. El clima es mediterráneo con estación seca prolongada y lluvias concentradas en invierno; 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, con una estrata superficial de 40 cm de textura franco-arcillosa sobre lecho con 70% de piedra de origen aluvial con excelente drenaje, lo cual permite 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. Las frescas brisas matutinas que soplan desde la Cordillera, la orientación de las hileras y las moderadas temperaturas diurnas permiten que las uvas alcancen una perfecta madurez, preservando su acidez y frescura.

- Origen de plantas Cabernet Sauvignon: Selección masal
- Sistema de conducción: Espaldera con posición vertical de los brotes
- Densidad de plantación: 4.166 plantas por hectárea
- Rendimientos: 3 a 5 ton /ha.
- Poda: Pitón

NOTAS DE VENDIMIA

Fechas de cosecha: 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 moderadamente alta; nuestra estación de Vinedo Chadwick registró una temperatura media en enero de 21,4°C, muy similar a las registradas en temporadas anteriores (21,7°C en 2008 y 21,2°C en 2007), con una acumulación térmica de 1.751 grados-día, muy cercana al promedio histórico, sin embargo, los meses de marzo y abril se presentaron calurosos. Marzo registró una temperatura media de 19,4°C comparada con los 19,2°C registrados en 2008 y 18,8°C del 2007, mientras que abril alcanzó los 16,1°C muy superior a los 15°C registrados en 2008 y los 14,1°C del 2007. Dadas las altas temperaturas medias y máximas registradas en marzo y abril, se decidió cosechar separadamente la fruta expuesta al sol de mañana de la expuesta al sol de tarde ya que se observaron diferencias notorias en el avance de la madurez entre ambas exposiciones, cosechándose finalmente con 10 días de diferencia una de otra.

>>

Viñedo
CHADWICK

Viñedo Chadwick 2009

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 identificar lotes homogéneos y diferenciar la cosecha de acuerdo a cada caso. 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 14 a 29 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

La cosecha 2009 de Viñedo Chadwick muestra un profundo color rojo violeta con brillos rubí. En nariz es intenso y expresivo, desplegando notas a fruta roja madura tales como cerezas y frambuesas más algo de fresas, mientras que en el fondo se perciben frutos del bosque acompañados de suaves notas a nuez moscada, café y habanos que aportan complejidad. En boca dominan sabores a fruta roja como cerezas y cassis, junto a un suave dejo que recuerda los arándanos, todos estos enmarcados en sutiles notas a caja de puros habanos y algo de frutos secos. En el paladar el vino se siente denso y lleno gracias a taninos de gran madurez y elegancia. Es un vino donde la concentración, fineza y complejidad, se unen a una gran persistencia llena de sutilezas, que auguran una gran longevidad en la botella.