

*Vin*edo CHADWICK

Vinedo Chadwick VALLE DEL MAIPO 2010

Denominación de origen:	Valle del Maipo - Viñedos Chadwick
Composición:	100% Cabernet Sauvignon
Alcohol:	14.5° GL
pH:	3.50
Acidez Total:	5.53 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual:	2.89 g/l



VIÑEDO

Viñedo 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 anterior 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.

- Cabernet Sauvignon: plantado año 1992, Selección masal
- Sistema de conducción: Espaldera con brotes en posición vertical
- Densidad de plantación: 4.166 plantas/hectárea
- Portainjertos: No son usados.
- Rendimientos: 3 a 5 ton/ha.
- Poda: Pitón

NOTAS DE VENDIMIA

Fecha de cosecha: Tercera semana de abril.

Promedios históricos:

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

Esta añada tuvo la condición de un año frío, registrando sólo en Octubre temperaturas medias superiores al promedio histórico (15.2°C). Las bajas temperaturas provocaron un retraso en la brotación, floración y cuaja de 3, 15 y 19 días respectivamente. La pinta ocurrió en igual fecha que la temporada anterior, mientras que la cosecha se inició el 23 de abril, una semana más tarde que el promedio histórico. La acumulación térmica total de la temporada fue de 1.509 GDD, 242 GDD menos que la temporada anterior. El resultado fue un Cabernet Sauvignon que presenta gran frescura, viveza e intensidad de color gracias a una excelente acidez, entregando mucha fruta fresca roja de gran concentración, pero con taninos de grano fino muy delicados que otorgan elegancia y excelente estructura.

>>

Viñedo
CHADWICK

Viñedo Chadwick

VALLE DEL MAIPO

2010

VINIFICACION

Las uvas fueron cosechadas a mano en gamelas de 12 kilos durante la mañana, para evitar exponer las uvas a posibles 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 24° y 28°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 18 a 35 días de acuerdo al desarrollo individual de cada lote. El vino resultante fue trasegado a barricas francesas (92% nueva) donde realizó la fermentación maloláctica, seguido de su envejecimiento lo que ocurrió en un total de 22 meses. La clarificación y estabilización de este vino ocurrió en forma natural durante este período.

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

Nuestro Viñedo Chadwick 2010 presenta un hermoso y brillante color rojo rubí con bordes violeta. Cuando sentimos sus aromas, nos seduce por la manera en que se va abriendo, desplegando notas a cereza ácida, trufas, frambuesas y arándanos, enmarcados por tenues aromas ahumados, tabaco, cedro y una sutil reminiscencia al sándalo. En boca se muestra como un vino de gran fuerza, con taninos firmes pero de grano fino, con una mezcla de sabores que confirman lo percibido en nariz. Gran expresión en fruta negra y roja fresca, acompañada de cedro, tabaco, pimienta y algo de chocolate amargo. Se trata de un vino con mucha vida por delante que con el tiempo irá ganando más elegancia, complejidad y sutileza.