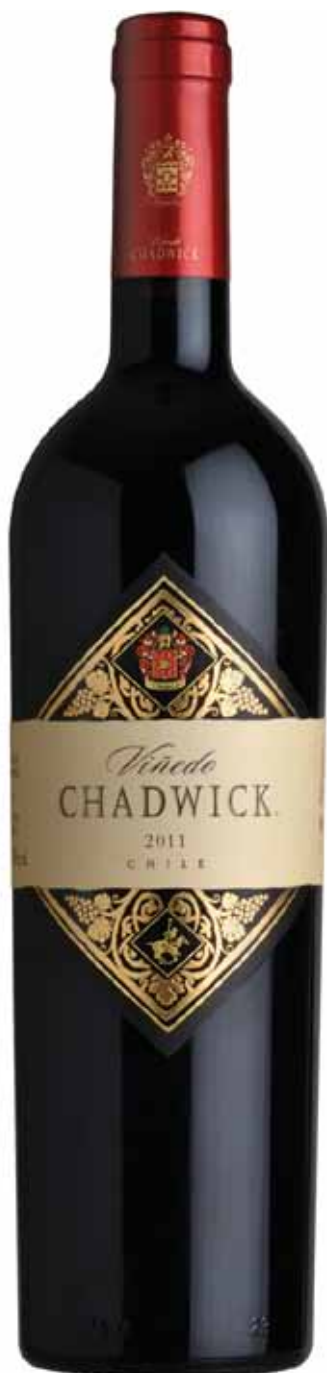


Viñedo CHADWICK

Viñedo Chadwick VALLE DEL MAIPO 2011

Denominación de origen:	Valle del Maipo - Viñedos Chadwick
Composición:	100% Cabernet Sauvignon
Alcohol:	14° GL
pH:	3.45
Acidez Total:	5.65 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual:	2.68 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, 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, lugar considerado con uno de los mejores terroirs de Chile, especialmente adecuada para la producción de variedades tintas bordelesas de excepcional calidad. Su 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 un lecho de origen aluvial con 70% de piedra de 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: segunda y 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 se caracterizó por ser fría. Presentó descensos en sus temperaturas medias en relación a la temporada anterior y a los promedios históricos, debido a que las temperaturas máximas y mínimas disminuyeron casi todos los meses, especialmente durante diciembre donde se registraron descensos entre 7 y 10% respectivamente en relación a los promedios históricos. El mes de enero fue el de menor acumulación térmica de los 3 últimos años, mientras que febrero fue el más cálido en igual período. La sumatoria térmica total fue de 1.497 GDD, 12 GDD menos que la temporada anterior y 89 GDD inferior al promedio de las tres últimas temporadas. El resultado de esta temporada es un Cabernet Sauvignon que presenta una notable frescura, viveza e intensidad de color gracias a una excelente acidez, entregando mucha fruta fresca roja de gran concentración, pero con taninos maduros muy delicados que otorgan elegancia y excelente estructura. Probablemente un año extraordinario, dada la mezcla de frescura, intensidad aromática, elegancia, equilibrio, concentración, fineza de taninos y profundidad.

>>

Viñedo
CHADWICK

Viñedo Chadwick

VALLE DEL MAIPO

2011

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 cada lote. 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 de las cuales un 77% fueron nuevas, 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 2011 presenta un intenso color rojo rubí. En nariz se percibe una gran complejidad aromática, destacando notas a fruta roja como cerezas y frambuesas, adornado con frutas negras como el cassis, luego aparecen notas especiadas que recuerdan al eneldo enmarcado por notas a incienso. Sutilmente aparecen notas a caja de habanos, un recuerdo a badana (cabritilla) y cedro. Su paso por el paladar lo muestra como un vino de taninos de grano muy fino, suave y largo, complejo en todas sus dimensiones y lleno de sutilezas que hablan de un vino fino y elegante, con un gran potencial de guarda.