



# *Viñedo* CHADWICK

---

## *Vintage 2013*

---

*Denominación de origen: Valle del Maipo, Viñedo Chadwick*

*Composición: 100% Cabernet Sauvignon*

*Alcohol: 14°*

*pH: 3,49*

*Acidez total: 5,68 g/L ( en ácido tartárico)*

*Azúcar residual: 2,48 g/L*

*Guarda: 22 meses en barrica francesa*

---

## *Viñedo*

---

*Viñedo Chadwick se ubica a los pies de la Cordillera de los Andes, en el sector suroriente de Santiago, comuna de Puente Alto, junto a la ribera norte del río Maipo. La propiedad de 15 hectáreas está situada a unos 650 metros sobre el nivel del mar, en el área del Alto Maipo, un lugar para el cultivo de variedades bordelesas tintas de excepcional calidad.*

### *Clima*

*La zona tiene un clima de tipo mediterráneo, con una prolongada temporada seca y lluvias que se concentran en invierno. La alta oscilación térmica del sector constituye uno de los principales factores que hacen posible la obtención de colores intensos en los vinos. Las frescas brisas matutinas que soplan desde la cordillera, así como las moderadas temperaturas diurnas, permiten que las uvas alcancen una madurez perfecta, manteniendo su acidez y frescor.*

### *Suelo*

*De fertilidad media y excelente drenaje, el suelo está compuesto por una capa delgada de unos 40 cm de textura limo arcillosa puesta sobre un lecho de río de origen aluvial con 70% de piedras. Esto permite que las parras alcancen un equilibrio ideal entre su crecimiento vegetativo y la carga de fruta.*

- Cabernet sauvignon: selección masal, plantado en 1992*
- Densidad de plantación: 4.166 plantas por hectárea*
- Rendimiento promedio: 3 a 5 toneladas por hectárea, dependiendo de la temporada.*





# Viñedo CHADWICK

---

## Notas de Vendimia

---

La temporada de crecimiento de 2013 resultó ideal dadas las características frías de la temporada, con moderadas temperaturas y meses de primavera frescos. Las condiciones cálidas y secas que se mantuvieron desde la brotación hasta la floración marcaron un buen comienzo, seguido por días de verano cálidos y noches frescas. Un buen período cálido desde mediados de enero hasta febrero ayudó a la maduración de las uvas, las que se beneficiaron de una larga y pareja fase de madurez durante marzo. Ello nos dio la posibilidad que buscábamos de extender por más tiempo la permanencia de las uvas en la planta. La suma calórica total durante la temporada de crecimiento alcanzó a los 1.589 grados día (GDD), 1% menor al promedio histórico. Las precipitaciones alcanzaron un total de 55 mm, 85% más que el promedio de las anteriores cinco temporadas de crecimiento. De acuerdo a lo esperado, la vendimia se realizó a comienzos de abril, entregando una notable cosecha de fruta maravillosamente sabrosa, madura e intensa.

---

## Vinificación

---

Las uvas de este vino fueron cosechadas en la mañana para evitar exponerlas a altas temperaturas, y luego transportadas a la bodega en pequeñas cajas de 15 kilos. Pudimos seguir el progreso de la madurez a través de fotografías aéreas, lo que nos permitió identificar lotes homogéneos y diferenciar los momentos de cosecha de acuerdo a cada caso. En la bodega, las uvas fueron cuidadosamente inspeccionadas sobre una doble mesa de selección para remover restos vegetales y bayas defectuosas a fin de asegurar la calidad del vino. La fermentación se llevó a cabo entre 24 y 28° C en pequeños estanques de acero inoxidable para ayudar a incrementar el porcentaje de contacto entre las pieles y el jugo. El vino fue sometido a tres remontajes diarios dependiendo del nivel de extracción deseado en cada caso. Con el fin de realzar aromas y colores, el tiempo total de maceración fue de 23 a 40 días, dependiendo del desarrollo individual de cada lote. El vino se trasegó a barricas de roble francés, de las cuales un 90% eran nuevas. Allí realizó la fermentación maloláctica, y tuvo una guarda de 22 meses, período durante el cual ocurrió de manera natural la clarificación y la estabilización.

---

## Notas de Cata

---

“La cosecha 2013 de Viñedo Chadwick fue la validación del enfoque puesto en la atención de los detalles de nuestros viñedos, una propiedad única de 15 hectáreas en el Alto Maipo. Suelos pedregosos, cultivados con mínima labranza, además de nuestras meticulosas decisiones de cosecha y selección, nos entregaron un vino de vívido y denso color púrpura, rebosante de frescor y frutos rojos. El vino presenta elegantes capas, y resulta increíblemente atractivo por sus taninos sedosos y redondos que sostienen una deliciosa textura y se prolongan en su persistente natural. Viñedo Chadwick 2013 combina una gran estructura y elegancia con un sentido de austeridad, entregando un gran placer, incluso en esta temprana etapa de su vida”.

—Francisco Baettig, Technical Director

