



Viñedo CHADWICK

Cosecha 2014

Denominación de origen: Valle del Maipo, Viñedo Chadwick

Composición: 100% Cabernet Sauvignon

Alcohol: 13.5°

pH: 3,52

Acidez total: 5.94 g/l (en ácido tartárico)

Azúcar Residual: 2,38 g/l

Guarda: 22 meses en barricas de roble francés, 75% nuevas

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.*



Notas de Vendimia

Bello balance entre profundidad, estructura e intensidad frutal. De gran cuerpo, con taninos firmes, esta cosecha es también quizás la fiel representación entre pureza y frescura de nuestro terroir.

La temporada de crecimiento comenzó con unas inéditas heladas a mediados de Septiembre que resultaron en mejores rendimientos y predijeron una difícil primavera; sin embargo, las condiciones cambiaron radicalmente en Octubre, marcadas por un incremento gradual en las temperaturas. La suma térmica total durante la primavera fue 9% mayor que el promedio histórico, lo cual favoreció una floración y cuaja saludables.

El verano comenzó un mes de enero cálido y seco, propiciando una floración temprana y homogénea junto con condiciones sanitarias saludables en la fruta. Un brusco cambio en las temperaturas ocurrió desde febrero en adelante, ya que las temperaturas comenzaron a bajar hasta abril y la suma térmica total resultó ser un 3% más baja que el promedio histórico, permitiendo una sostenida maduración de las uvas hasta alcanzar su nivel óptimo de maduración. Resultado de lo anterior son vinos de gran estructura tánica y profundidad, junto con una marcada intensidad aromática y en boca.

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 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 75% 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

“En esta añada encontramos aromas vívidos, taninos redondos y un delicado balance entre estructura y fineza. En nariz, este vino despliega abundantes aromas a arándano y cereza negra, regaliz y un toque de chocolate amargo. En boca es vibrante, fresco y lleno; su textura se equilibra perfectamente con una brillante acidez y fruta negra, seguido de un persistente final. Sus finos taninos y profundidad aseguran que este elegante vino tendrá una excelente guarda en los años venideros.”

—Francisco Baettig, Director Técnico

