



Viñedo CHADWICK

Vendimia 2016

Denominación de origen: Puente Alto, Valle del Maipo.

Composición: 97% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot

Alcohol: 13°

pH: 3.43

Acidez Total: 6.05 g/l (en ácido tartárico)

Azúcar Residual: 2.09 g/l

Guarda: 22 meses en barricas de roble francés,
80% nuevas, 10% usadas y 10% en fudres

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.

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.

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.



Notas de Vendimia

La temporada de crecimiento de 2016 preparó el terreno para una vendimia extraordinaria en Viñedo Chadwick. Un comienzo de primavera considerablemente fresco marcó la tendencia, dando por resultado un largo período de permanencia de los racimos en las parras, lo que nos favoreció con una fruta perfectamente madura, sabores preservados con pureza y, sobre todo, el equilibrio y la elegancia que distingue a Viñedo Chadwick.

Con la llegada de Julio afortunadamente se terminó la sequía que afectó el comienzo del invierno. Las lluvias se extendieron hasta bien avanzada la temporada en Noviembre, lo que permitió mantener hidratados nuestros suelos a lo largo del período de crecimiento. Las lluvias fueron acompañadas por temperaturas frescas, lo que dio por resultado una primavera que alcanzó una suma calórica un 2% más fresca que la de los promedios históricos. La brotación comenzó el 28 de Septiembre, una semana más tarde que en anteriores vendimias. A ella le siguió una suma calórica que fue un 33% más baja que la de los promedios registrados en Octubre. La canopia se desarrolló gradualmente hasta que las temperaturas empezaron a aumentar hacia fines de Noviembre, gracias a un tiempo más cálido que aseguró una saludable floración y cuaja de la fruta.

A comienzos del verano fuimos bendecidos con un calor marginalmente mayor que el promedio, lo que permitió que la pinta se produjera, como es habitual, durante la tercera semana de Enero, y fue más larga debido a una floración dispareja. Sin embargo, un verano perfecto en el Alto Maipo, con un patrón climático clásico, permitió un tiempo largo y parejo de permanencia de los racimos en las parras, necesario para desarrollar uvas perfectamente maduras.

Hacia el fin de la temporada, las uvas acumularon azúcar de manera gradual, logrando su madurez con un excelente equilibrio, bajos niveles de alcohol y refrescante acidez. Debido a las características frescas del comienzo de la temporada, la cosecha se produjo entre el 5 y el 13 de Abril, con 16 días de retraso respecto del cálido año 2015. La elección del momento preciso de cosecha nos permitió tener toda nuestra fruta a salvo en la bodega durante la última quincena de Abril, cuando se produjo un record de precipitaciones que alcanzó los 123 mm.

Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a mano durante 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 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 18 a 30 días, dependiendo del desarrollo individual de cada lote. El vino se trasegó a barricas de roble francés (80% nuevas, 10% usadas) y fudres Stockinger (10%). 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

“Sutiles aromas de sotobosque dan paso a una mezcla concentrada de frutos rojos frescos, que incluye frambuesas, frutillas y cerezas rojas, acompañados por toques de masa horneada, clavos de olor, nueces y cedro. Luego de una entrada sedosa, el paladar está dominado por sabores de frutos rojos frescos que emergen con matices de tabaco y zarzaparrilla roja. Los complejos sabores son puros y delineados. Sus taninos de grano fino ofrecen una textura lineal y fluida, de gran elegancia e intensidad, que prometen seguir deleitando por varios años más”.

-Francisco Baettig, Director Enológico

Marzo 2018

