



Viñedo CHADWICK

Viñedo Chadwick es un tributo a Alfonso Chadwick que muestra la tradición y experiencia de la familia Chadwick-Errázuriz en la elaboración de vinos. El viñedo en Puente Alto D.O – Valle del Maipo es considerado la cuna en Chile para el Cabernet Sauvignon de clase mundial. Viñedo Chadwick hizo historia en la legendaria Cata de Berlín y marcó otro hito al convertirse en el primer vino chileno en obtener 100 puntos.

Cosecha 2018

La cosecha 2018 presentó condiciones ideales a lo largo de la temporada: invierno húmedo, primavera con temperaturas moderadas, cálido diciembre, enero moderadamente fresco y temperaturas más cálidas hacia finales de la temporada, permitieron un crecimiento equilibrado de las parras y una maduración suave y prolongada de las bayas.

Esta cosecha comenzó con buenas reservas de agua en el suelo, producto de las lluvias registradas entre mayo y octubre que totalizaron 281 mm, 31% por sobre los registros históricos para el mismo período de 213 mm.

La primavera presentó temperaturas normales en septiembre, permitiendo el 20 de septiembre la brotación del Cabernet Sauvignon, es decir muy cercano a lo histórico. En los meses posteriores hubo equilibrio, y noviembre fue un 11% más cálido que el promedio, continuando con un desarrollo normal en período de crecimiento según la floración que ocurrió dentro del promedio histórico, el 13 de noviembre.

Diciembre entregó días soleados y cálidos para que las uvas continuaran con una maduración paulatina y una perfecta cuaja, sin pronósticos de lluvia en el horizonte garantizaron perfectas condiciones sanitarias para las bayas. Enero fue un poco menos cálido que el verano, produciendo un leve retraso en la pinta.

Los meses de febrero y marzo aceleraron naturalmente la maduración con sumas térmicas que superaron levemente el registro histórico, transformándose en el indicio de una cosecha temprana que partió el 12 de marzo y terminó el 29 del mismo mes.

Las uvas cosechadas tuvieron un increíble equilibrio, excelente acidez y una baja graduación alcohólica, mientras que las pieles y semillas tuvieron una perfecta maduración. Un trabajo de precisión entre una cosecha extraordinaria y nuestro equipo enológico y de viticultores, siendo quizás la cosecha más equilibrada en la historia de Viñedo Chadwick

Variedades: 97% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot

Guarda: 22 meses, 80% en barricas de roble francés nuevas y 20% en fudres

Alcohol: 13,5°

“La excepcional vendimia 2018 de Viñedo Chadwick entrega un intenso color rojo rubí con destellos violetas. Elegante, fresco y vertical en nariz, con aromas a cerezas, grosella negra, frambuesa y delicadas notas a tarta de arándanos. En boca muestra fruta roja y moras, enmarcadas por suaves notas a chocolate amargo y un toque a cedro, sutilmente marcado por taninos sedosos y de grano muy fino. Extremadamente elegante, intenso y de una profundidad única. Estamos quizás frente a la cosecha más equilibrada que se haya producido de Viñedo Chadwick, prometiendo un gran potencial de guarda.”

- Francisco Baettig, Enólogo -
Febrero 2020

