



## *Viñedo* CHADWICK

Viñedo Chadwick es un tributo a Don Alfonso Chadwick que muestra la tradición y experiencia de la familia Chadwick-Errázuriz en la elaboración de vinos finos. 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 2006*

---

*La vendimia 2006 registró efectivamente un retraso de diez días en el desarrollo de las diferentes etapas fenológicas tales como crecimiento de los brotes, floración, cuaja y envero, lo que a su vez hizo más lento el proceso de maduración. El resultado final fue positivo y como consecuencia el Cabernet Sauvignon 2006 conservó muy buenos niveles de acidez y desarrolló un perfil aromático con elegantes notas a fruta fresca y especias. El hecho de que el mes de Abril fuese más caluroso de lo normal se tradujo en vinos de taninos maduros y bien redondos. La clave de esta temporada fue tener paciencia y esperar el momento adecuado para cosechar.*

*Afortunadamente no nos vimos afectados por precipitaciones, con la salvedad de una lluvia primaveral de 12,5 mm. registrada en Noviembre, que no alteró las condiciones de sanidad del viñedo.*

*Varietades: 100% Cabernet Sauvignon*

*Guarda: 18 meses, en barricas de roble francés nuevas*

*Alcohol: 14°*

*Nuestro Viñedo Chadwick 2006 es de un intenso color rojo violeta-rubí y muestra un perfil altamente aromático en nariz, en donde predominan innumerables notas a frutos rojos frescos, casis, y grosellas negras. Suaves dejos a tabaco, caja de cigarro y cedro aportan complejidad a la mezcla.*

*Los caracteres a fruta fresca reaparecen en el paladar con notas suaves a tostado, chocolate y especias dulces aportadas por el envejecimiento en barricas de roble. Vino de taninos finos y de una estructura que despliega una exuberante textura que se entremezcla con una acidez marcada que realza el frescor y lleva a un agradable y prolongado final de boca. Este vino tiene un extraordinario potencial de guarda y alcanzará su máxima expresión dentro de los próximos seis a ocho años.*

*- Francisco Baettig, Enólogo -  
Febrero 2008*

