



Viñedo CHADWICK

Cosecha 2017

Denominación de origen: Puente Alto, Valle del Maipo
Composición: 96% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot
Alcohol: 13.5°
pH: 3,47
Acidez total: 6,02 g/l (en ácido tartárico)
Azúcar residual 2,46 g/l
Guarda: 22 meses en barricas nuevas de roble francés (80%)
y en fudres (20%)

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 Vendimias

Una temporada calurosa y acompañada de rendimientos bajos entregaron vinos con excelente madurez y extraordinaria concentración. Una vendimia temprana en la temporada permitió que la cosecha 2017 de Viñedo Chadwick destaque por su estructura, junto a su intensidad y profundidad de su fruta.



Los suelos del viñedo acumularon suficientes reservas de agua debido a las lluvias que se registraron desde el 16 de Abril hasta el 30 de julio, las cuales totalizaron 260 mm, un 70% más que el promedio de 153 mm registrado para este mismo período de tiempo. Luego, de agosto a septiembre fuimos testigos de la ausencia de lluvias, mientras las temperaturas promedio para estos meses fueron 9% y 15% más altas que el promedio, respectivamente, gatillando una brotación anticipada de 14 días antes que la fecha estimada.

Dadas las temperaturas levemente cálidas a comienzos de la primavera, la floración ocurrió el 3 de noviembre, adelantándose en 10 días respecto del promedio histórico. El resto de la primavera continuó con el patrón de días calurosos y soleados, alcanzando una suma térmica un 19% más alta que el histórico. La pinta se completó el 31 de diciembre, manteniendo la tendencia de los 10 días de anticipación que el viñedo venía mostrando desde la floración. A medida que la temporada avanzaba, fuimos sorprendidos por inusuales lluvias en diciembre que totalizaron 28 mm. Esta refrescante pausa para nuestras parras fue seguida por días cálidos y secos durante Enero, registrando una máxima absoluta de 37°C.

En general, los rendimientos promedio para Cabernet Sauvignon fueron de tan solo 3 toneladas por hectárea (siendo una temporada promedio de 5 a 6 toneladas por hectárea). Los bajos rendimientos se explican por la pobre inducción de las yemas debido a las bajas temperaturas y poca luz solar durante la primavera de 2015. Estos bajos rendimientos, combinados con las altas temperaturas registradas en noviembre, enero y febrero, propiciaron el escenario para una de las cosechas más tempranas de la que tengamos registro en Viñedo Chadwick, el 6 de marzo, más de un mes antes respecto de la vendimia 2016.

El constante monitoreo para definir el momento perfecto de la cosecha con el objetivo de preservar el frescor y la intensidad, nos permitió alcanzar una de las versiones más completas de Viñedo Chadwick que equilibra perfectamente la concentración, estructura y profundidad con tensión y elegancia.

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 (40%) y en cubas de concreto o tronco cónico (60%). 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. Un 80% del vino se trasegó a barricas de roble francés nuevas, y el restante 20% a fudres Stockinger. 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 pureza de la fruta y taninos jugosos son muy succulentos y tentadores. De gran cuerpo y taninos suaves y aterciopelados. Completo. Todo se encuentra en el lugar donde debe estar. Fruta madura y viva acidez proveen de energía y equilibrio. Adoro el final. Preciso y de textura de grano fino.”

- James Suckling, otorgando 100 puntos a Viñedo Chadwick 2017, Abril 2019

“Viñedo Chadwick 2017 luce un hermoso y brillante color rojo rubí con tornasoles violeta. En nariz es elegante, pleno de sutilezas, muy vivo y lleno de frescor, en donde se perciben notas frutales que recuerdan a la grosella, casis y frambuesa, con lo cual se convierte en un vino diáfano, de una cristalina pureza y de gran complejidad. En boca aparece primero la fruta roja y fresca que recuerda a la cereza, frambuesa y fresa, mientras más atrás aparecen el casis y regaliz, más sutiles notas a clavo de olor y cedro. Fresco e intenso, sus taninos de gran calidad acarician el paladar con gran fineza, elegancia y persistencia.”

- Francisco Baettig, Enólogo

