



REPORTE DE VENDIMIA 2019

INTRODUCCIÓN

Después de esperar casi un mes para cosechar el Noble Semillón podemos dar por terminada en forma oficial la vendimia 2019. Pasaron prácticamente 3 meses y medio desde que comenzamos el 21 de febrero, hasta la última uva cosechada el 4 de Junio.

Si bien hace más de un año que ya estamos trabajando junto al asesor internacional Paul Hobbs, es muy importante mencionar que esta fue la primera temporada en la cual incorporamos sus recomendaciones desde el principio, es decir, desde la poda. Desde su llegada, el foco principal ha estado puesto en la sintonía fina del manejo del viñedo con el objetivo de seguir mejorando la calidad y expresar de mejor forma el carácter de origen de nuestros vinos.

Aunque la temporada comenzó con un invierno con menores precipitaciones que en un año normal (alrededor de 200 mm), los primeros riegos se iniciaron 1 mes más tarde de lo común, debido a la ocurrencia de una primavera más fría y a la presencia de precipitaciones durante los meses de septiembre y octubre, lo cual mantuvo un buen nivel de humedad en los primeros estados fenológicos de las plantas.

Lo anterior generó un retraso en los primeros estados fenológicos, llegando incluso a estar una semana más atrasado que la cosecha 2018. Las temperaturas de fines de primavera y comienzos del verano fueron óptimas para el crecimiento de las variedades tintas, en especial el Cabernet Sauvignon, ya que éstas no superaron los 30°C, con días de nubosidad parcial que permitieron un crecimiento pausado, óptimo y sin stress. Esta condición cambió la última semana de enero y se mantuvo durante el mes de febrero, con la ocurrencia de olas de calor, que elevaron las temperaturas máximas a valores elevados. Posteriormente a comienzos del otoño las temperaturas máximas disminuyeron y el clima se mantuvo en excelentes condiciones, en ausencia total de precipitaciones, lo cual permitió esperar el momento óptimo de cosecha.

Estas olas de calor se produjeron justo en pinta (cambio de color de las bayas). Hasta la primera ola de calor ocurrida el último fin de semana de enero, las pintas habían estado ocurriendo de forma muy pareja, demorándose menos de una semana, lo cual fue muy bueno por el balance que se produjo en la madurez. Una vez que comenzaron las altas temperaturas, comenzó a generarse un efecto de bloqueo en el cual las hojas cierran estomas y la planta deja de trabajar, y, por lo tanto, se detiene la madurez por un tiempo. Esto último, produjo una pinta atrasada y desuniforme, que tardó alrededor de 1 mes en algunas. Debido a lo anterior, en Viu Manent observamos 2 escenarios. En el primero, las variedades más tempranas que pintaron antes de las olas de calor, maduraron de forma más rápida, y en parte compensaron el atraso producido en los primeros estados fenológicos, siendo cosechadas en fecha relativamente normal. En el segundo, las variedades que pintaron después de la última semana de enero, y, que, por el efecto del bloqueo, requirieron de mayor tiempo para madurar y suavizar los taninos que en algún momento se mostraron muy duros.

En términos de vinificación, este año fuimos extremadamente cuidadosos, sobre todo con los primeros tintos que ingresaron a la bodega, ya que la extractibilidad de los taninos era muy alta, lo cual nos obligó a remontar y macerar mucho menos de lo que normalmente acostumbramos. En términos porcentuales redujimos la extracción en alrededor de un 40 a 50% y acortamos los tiempos de maceración incluso a menos un 50% del total, para evitar taninos duros y secantes.



Sauvignon Blanc Casablanca. A 11 km del mar.

Respecto de los rendimientos tuvimos una baja de 9% respecto de la estimación inicial. En general todas las variedades disminuyeron de forma pareja, siendo principalmente explicado por racimos más livianos y de bayas más pequeñas.

Por último, en cuanto a la calidad estamos muy contentos por la solidez de los vinos en general, pero por sobre todo de la gama alta, en donde los vinos presentan un perfil que destaca más por su delicadeza y elegancia, que por sobre la concentración y estructura.

En resumen, esta cosecha será recordada por haber sido un año seco, de bajos rendimientos, con una primavera fría y un verano con olas de calor y temperaturas extremas que dieron paso a un otoño benigno, sin lluvias y que permitió obtener vinos finos elegantes y profundos.



REPORTE DE VENDIMIA 2019

EL OLIVAR

Al igual que en las dos últimas temporadas, las uvas provenientes del viñedo El Olivar se mantienen consistentemente con calidades sobresalientes. La mejora en el manejo vitícola y la condición climática, se tradujo en vinos más finos, delicados, balanceados y profundos en comparación a las temporadas anteriores.

Este año destaca mucho por su calidad el Syrah del cerro, Carménère y Petit Verdot del cerro, más los Malbec y la Garnacha del piemonte.

La cosecha comenzó con los polígonos de Syrah de suelos más cortos y de mayor pendiente el 14 de marzo, luego con Malbec el 27 de marzo, Petit Verdot, el 8 de abril y Carménère el 25 de abril. Las fechas coinciden con la cosecha de un año normal.



Garnacha de Viñedo El Olivar.

LA CAPILLA

Este viñedo presenta diferencias marcadas principalmente en profundidad de suelos, lo cual nos obliga a realizar un manejo y cosecha diferenciada de acuerdo a polígonos. Es por esto que comenzamos cosechando el polígono de suelo más corto el 17 de abril, para luego continuar con otros dos sectores de profundidad media el 23 y 24 de abril, y más tarde, con los sectores de mayor profundidad y por ende más tardíos en madurez el 29 de abril. Los Cabernet de esta temporada muestran mucho balance, muy rica textura y gran expresión frutal lo que augura un Cabernet Sauvignon Single Vineyard 2019 de gran potencial.

Con respecto al Carménère, que es la otra variedad plantada en este viñedo nos encontramos en proceso de renovación del viñedo. El carácter que tiene el vino producido en este origen es muy particular y estamos muy contentos con la primera producción del nuevo viñedo, ya que mantiene el típico carácter de La Capilla, y creemos que a futuro puede lograr un gran potencial, ya que la calidad del material genético utilizado es muy superior al que se encontraba plantado.

El Carménère fue cosechado entre el 30 de abril y 3 de mayo. Al igual que el año anterior, la calidad del Carménère en La Capilla, fue excepcional.

Se está comenzando a expresar en los vinos la sintonía fina en el manejo que se ha estado realizando en los viñedos, dado principalmente por la precisión en el riego y detalle en el manejo.



Viñedo Malbec San Carlos.



Planta de Malbec antiguo.



REPORTE DE VENDIMIA 2019



Nueva plantación de Cabernet Sauvignon en Viñedo San Carlos.



Viñedo San Carlos. Cabernet Sauvignon ya cosechado (destino Viu infinito).

SAN CARLOS DE CUNACO

Al igual que en la temporada 2016-2017 tuvimos muy bajas precipitaciones durante el invierno (menores a 200 mm) y la brotación fue muy uniforme. En un momento estuvimos bastante preocupados por la falta de agua, pero una vez que las plantas brotaron tuvimos lluvias moderadas en forma gradual durante los meses de septiembre y octubre, las cuales mantuvieron un buen nivel de humedad en el suelo, llevándonos incluso a atrasar los primeros riegos en alrededor de un mes. Es importante mencionar que a partir de esta cosecha en el viñedo San Carlos, todos los riegos se realizaron en base a mediciones del potencial hídrico de la planta, por medio de la "Bomba de Scholander", la cual nos entrega una mayor certeza, y, por ende, si hay o no estrés por falta de agua.

San Carlos es el viñedo donde el salto de calidad en respuesta al nuevo manejo de las dos últimas temporadas, ha sido más notorio, sobre todo cuando hablamos de Cabernet Sauvignon. Los vinos expresan la fruta de forma más nítida en nariz y en boca son grasos, de rica textura, y de mucho balance.

Con respecto a los viñedos antiguos de Malbec, este año generaron vinos de gran carácter, muy elegantes, de taninos finos y muy profundos. Hoy, estos vinos ya se encuentran reposando principalmente en fudres de roble francés sin tostar, para respetar ese carácter de origen que fue intensificado por las características de esta vendimia 2019.

La cosecha comenzó el 21 de febrero con Malbec destinado a Rosé, luego seguimos con Sauvignon Blanc el 27 de febrero (1 semana más tarde de lo normal), Chardonnay el 3 de marzo, Semillón 8 de marzo y Viognier el 13 de marzo.

En las variedades tintas comenzamos el 18 de marzo con Merlot, Malbec a partir del 1 de abril, Cabernet Franc el 29 de marzo y Cabernet Sauvignon el 11 de abril.

Por último, agregar que, siguiendo la tendencia mundial de cuidado del medio ambiente, hace ya un par de años nos propusimos manejar el viñedo de la forma más natural posible, tratando de evitar la utilización de agroquímicos, principalmente herbicidas, para generar un aumento de la microbiología del suelo. Hoy ya estamos manejando un 20% del viñedo sin herbicidas y la idea es seguir ampliando esta superficie en el corto y mediano plazo hasta alcanzar la superficie total.

Patricio Celedón
Enólogo Jefe
Julio 2019.