



Relatório de Vindima 2019

Introdução

Depois de esperar quase um mês para colher o Noble Semillón, podemos considerar oficialmente finalizada a vindima 2019. Passaram-se praticamente 3 meses e meio desde que começamos em 21 de fevereiro, até a última uva colhida em 4 de junho. Apesar de que faz mais de um ano que já estamos trabalhando junto com o consultor internacional Paul Hobbs, é muito importante mencionar que esta foi a primeira temporada na qual incorporamos suas recomendações desde o princípio, isto é, desde a poda. Desde a sua chegada, o foco principal tem sido a sintonia fina no manejo do vinhedo com o objetivo de seguir melhorando a qualidade e expressar de melhor forma o caráter de origem dos nossos vinhos.

Embora a temporada tenha começado com um inverno com menos chuvas do que em um ano normal (cerca de 200 mm), as primeiras irrigações começaram 1 mês mais tarde do que é costume, devido à ocorrência de uma primavera mais fria e à presença de chuvas durante os meses de setembro e outubro, o que manteve um bom nível de umidade nos primeiros estágios fenológicos das plantas.

Este fato gerou um atraso nos primeiros estágios fenológicos, inclusive chegando a estar uma semana mais atrasado do que a colheita 2018. As temperaturas no final da primavera e início do verão foram perfeitas para o crescimento das variedades tintas, especialmente o Cabernet Sauvignon, já que elas não passaram dos 30° C, com dias parcialmente nublados que permitiram um crescimento paulatino, formidável e sem estresse. Esta condição mudou durante a última semana de janeiro e se manteve durante o mês de fevereiro, com a ocorrência de ondas de calor, que elevaram as temperaturas máximas a valores elevados. Posteriormente, no início do outono, as temperaturas máximas diminuíram e o clima se manteve em excelentes condições, com ausência total de chuvas, o que permitiu esperar pelo momento ideal de colheita.

Estas ondas de calor aconteceram justamente na coloração (mudança de cor das bagas). Até a primeira onda de calor ocorrida no último fim de semana de janeiro, a coloração estava acontecendo de maneira muito uniforme, demorando-se menos de uma semana, o que foi muito bom pela paridade produzida na madurez. Uma vez que se iniciaram as altas temperaturas, começou a ser gerado um efeito de bloqueio, no qual as folhas fecham estômatos e a planta deixa de trabalhar, e, portanto, o amadurecimento se detém por um tempo. Isto produziu uma coloração atrasada e desigual, que tardou ao redor de 1 mês em algumas.

Devido a este fato, em Viu Manent observamos 2 cenários. No primeiro, as variedades mais temporonas, que passaram pela coloração antes das ondas de calor, amadureceram de forma mais rápida, e compensaram um pouco o atraso produzido nos primeiros estágios fenológicos, sendo colhidas em data relativamente normal. No segundo, as variedades que passaram pela coloração após a última semana de janeiro, e que, pelo efeito do bloqueio, requereram mais tempo para amadurecer e suavizar os taninos que em algum momento estavam muito duros.

Em termos de vinificação, este ano fomos extremamente cuidadosos, sobretudo com os primeiros tintos que ingressaram na vinícola, já que a extractibilidade dos taninos era muito alta, o que nos obrigou a remontar e macerar muito menos do que normalmente costumamos fazer. Em termos percentuais reduzimos a extração em cerca de 40 a 50% e diminuimos os tempos de maceração, inclusive, para menos de 50% do total, para evitar taninos duros e secantes.



Sauvignon Blanc Casablanca. A 11 km do mar.

Com respeito à produtividade, tivemos uma redução de 9% em relação à estimativa inicial. Em geral, todas as variedades diminuíram uniformemente, sendo explicado principalmente por cachos mais leves e bagas menores.

Por último, quanto à qualidade, estamos muito contentes pela solidez dos vinhos em geral, mas acima de tudo da alta gama, onde os vinhos apresentam um perfil que se destaca mais por sua delicadeza e elegância, do que por sua concentração e estrutura.

Em suma, esta colheita será lembrada por ter sido um ano seco, de baixa produtividade, com uma primavera fria e um verão com ondas de calor e temperaturas extremas que deram lugar a um outono benigno, sem chuvas e que permitiu obter vinhos finos, elegantes e profundos.



Relatório de Vindima 2019

EL OLIVAR

Assim como nas duas últimas temporadas, as uvas provenientes do vinhedo El Olivar continuam consistentemente com qualidades superiores. A melhoria no manejo vitícola e a condição climática proporcionaram vinhos mais finos, delicados, balanceados e profundos em comparação às temporadas anteriores.

Este ano se destacam muito por sua qualidade o Syrah da serra, Carménère e Petit Verdot da serra, além dos Malbec e da Grenache do pé de serra.

A colheita começou com os polígonos de Syrah de solos rasos e mais íngremes, em 14 de março, depois com Malbec, em 27 de março, Petit Verdot, em 8 de abril e Carménère, em 25 de abril. As datas coincidem com a colheita de um ano normal.



Grenache de Vinhedo El Olivar.

LA CAPILLA

Este vinhedo apresenta diferenças marcantes principalmente na profundidade de solos, o que nos obriga a realizar um manejo e colheita diferenciados de acordo com polígonos. É por isto que começamos colhendo o polígono de solo mais raso, em 17 de abril, para, em seguida, continuar com outros dos setores de média profundidade, nos dias 23 e 24 de abril, e mais tarde, com os setores de maior profundidade e, portanto, mais tardios em amadurecimento, em 29 de abril.

Os Cabernet desta temporada mostram muito balance, textura muito rica e grande expressão frutal, o que augura um Cabernet Sauvignon Single Vineyard 2019 de grande potencial.

No que diz respeito ao Carménère, que é a outra variedade plantada neste vinhedo, estamos em processo de renovação do mesmo. O caráter que tem o vinho produzido nesta origem é muito particular e estamos muito contentes com a primeira produção do novo vinhedo, já que mantém o típico caráter de La Capilla, e acreditamos que no futuro pode alcançar um grande potencial, visto que a qualidade do material genético utilizado é muito superior ao que se encontrava plantado.

O Carménère foi colhido entre os dias 30 de abril e 3 de maio.

Tal como no ano anterior, a qualidade do Carménère em La Capilla foi excepcional.

Está começando a se expressar nos vinhos a sintonia fina no manejo que tem sido realizado nos vinhedos, dado principalmente pela precisão na irrigação e pelo detalhe no manejo.



Vinhedo Malbec San Carlos.



Planta de Malbec antigo.



Relatório de Vindima 2019



Nova plantação de Cabernet Sauvignon em Vinhedo San Carlos.



Vinhedo San Carlos. Cabernet Sauvignon já colhido (destino Viu infinito).

SAN CARLOS DE CUNACO

Igualmente à temporada 2016-2017, tivemos muito poucas chuvas durante o inverno (menos de 200 mm) e a brotação foi muito uniforme. Por um momento estivemos bastante preocupados pela falta de água, mas, uma vez que as plantas brotaram, tivemos chuvas moderadas de forma gradual durante os meses de setembro e outubro, as quais mantiveram um bom nível de umidade no solo, levando-nos, inclusive, a atrasar as primeiras irrigações em aproximadamente um mês.

É importante mencionar que a partir desta colheita no vinhedo San Carlos, todas as irrigações foram feitas com base em medições do potencial hídrico da planta, através da “Bomba de Scholander”, a qual nos dá uma maior certeza, e, portanto, se há ou não estresse por falta de água.

San Carlos é o vinhedo onde o salto de qualidade, em resposta ao novo manejo das duas últimas temporadas, tem sido mais notório, principalmente quando falamos de Cabernet Sauvignon. Os vinhos expressam a fruta de forma mais nítida no nariz, e na boca são gordurosos, de rica textura e de muito balance.

Com relação aos vinhedos antigos de Malbec, este ano geraram vinhos de grande caráter, muito elegantes, de taninos finos e muito profundos. Hoje, estes vinhos já estão repousando, principalmente, em fudres de carvalho francês não tostados, para respeitar esse caráter de origem que foi intensificado pelas características desta vindima 2019.

A colheita começou em 21 de fevereiro com Malbec destinado a Rosé, logo em seguida continuamos com Sauvignon Blanc, em 27 de fevereiro (1 semana mais tarde do que o normal), Chardonnay, em 3 de março, Semillón, em 8 de março e Viognier, em 13 de março.

Nas variedades tintas, começamos em 18 de março com Merlot, Malbec, a partir de 1º de abril, Cabernet Franc, em 29 de março e Cabernet Sauvignon, em 11 de abril.

Por fim, acrescentar que, seguindo a tendência mundial de cuidado com o meio ambiente, há alguns anos nos propusemos manejar o vinhedo da maneira mais natural possível, tratando de evitar a utilização de agroquímicos, principalmente herbicidas, para gerar um aumento da microbiologia do solo. Hoje já estamos manejando 20% do vinhedo sem herbicidas, e a ideia é seguir ampliando esta superfície no curto e médio prazo até atingir a área total.

Patricio Celedón
Enólogo principal
Julho de 2019.