

REPORTE DE VENDIMIA 2021

La cosecha 2021 la recordaremos como una Vendimia fría.

Todo comenzó con uno de los inviernos más lluviosos de los últimos años, en el cual cayeron alrededor de 600 mm de agua en forma muy bien distribuida durante los meses de invierno e inicios de la primavera. Este aspecto fue muy importante, ya que el viñedo comenzó sus etapas fenológicas y vegetativas con una cantidad suficiente de humedad en el suelo, lo cual en parte evitó cualquier tipo de stress, que más tarde pudiera haber afectado de algún modo la calidad final de los vinos. Por otro lado, el hecho de haber llovido en invierno, significa que el agua ingresa a muy baja temperatura al suelo, incorporando una cantidad de oxígeno muy superior en comparación a un riego o lluvia producida en un periodo de mayores temperaturas. La importancia de tener una concentración más alta de oxígeno en el agua repercute en el mayor y mejor crecimiento de raíces, sobretodo en profundidad, lo cual aporta al balance de la planta y posteriormente a la calidad del vino.

En términos de temperatura, no fue un invierno principalmente frío, de hecho, yo diría que fue más bien templado, pero las temperaturas se demoraron en subir hasta mediados de primavera, lo cual generó una brotación más tardía pero muy pareja. En la segunda mitad de la primavera, específicamente en los meses de noviembre y diciembre, tuvimos temperaturas más bien normales para la fecha, gracias a lo cual hubo una buena cuaja, lo que incluso nos llevó a pensar que tendríamos una temporada de mayores rendimientos, lo cual finalmente no sucedió.





REPORTE DE VENDIMIA 2021

Una vez iniciado el verano, posterior a la cuaja (cuando la flor se convierte en fruto), ya iniciado el verano, las temperaturas disminuyeron, incrementando aún más el atraso en los estados fenológicos. El promedio de las temperaturas máximas en enero y febrero fue aproximadamente 3°C más bajo de lo normal registrado en estos meses. La verdad es que fue un fenómeno bastante raro, ya que por un lado el fenómeno de la Niña, en el cual las temperaturas del océano bajan y genera un clima más seco y caluroso en los valles interiores, fue bastante relativo, ya que si bien, esas condicio-

nes se presentaron en el sur de Chile (las temperaturas son más bajas que en la zona central y llueve durante todo el año), donde los veraneantes tuvieron un verano soñado con clima caluroso y ausencia total de lluvias, en la zona central donde se concentran los viñedos, las temperaturas fueron más bajas con mayor presencia de humedad.

Todas las condiciones anteriormente descritas nos permitieron retrasar el primer riego de la temporada hasta mediados de diciembre o incluso enero, por lo cual el desarrollo de los viñedos fue más bien natural y poco intervenido en ese aspecto.





REPORTE DE VENDIMIA 2021



A fines de enero, con las uvas ya pintadas hubo una lluvia importante extendida en prácticamente toda la región central, la cual entregó la humedad suficiente a los suelos donde se encuentran plantados nuestros viñedos, gracias a lo cual no tuvimos necesidad de seguir regando en los meses siguientes. Luego de la lluvia tuvimos alrededor de 1 a 2 semanas de bajas temperaturas, las cuales nos mantuvieron bastante preocupados por el atraso en la madurez, la cual finalmente comenzó a avanzar en perfectas condiciones durante los meses de marzo y abril, los cuales fueron especialmente benignos, con temperaturas y características perfectas para la madurez de las uvas.

Lo anterior originó una vendimia bastante intensa y corta, en la cual se comenzó de forma más tardía, con aproximadamente 2 semanas de atraso, y terminó más temprano, en comparación a cosechas frías de años anteriores.



Generalmente en Viu Manent la duración de la vendimia es de 11 a 13 semanas en total, este año fue de 9.

Toda esta condición antes mencionada generó vinos con niveles de acidez natural superiores a un año normal, lo cual para un valle cálido como Colchagua es bienvenido ya que el balance de los vinos es mucho mejor en términos de calidad. Los rendimientos finales obtenidos finalmente fueron entre 5 y 10% más bajos de lo esperado en los distintos viñedos.

En términos generales estamos muy contentos con las calidades de los vinos obtenidos, sobretodo, de los tintos, los cuales tienen un color extraordinario, propio del clima frío, con taninos sedosos, lo cual nos permitió extraer un poco más, por lo que creemos que estamos en presencia de vinos tintos con un gran potencial de longevidad en el tiempo, así es que recomendamos guardar botellas...



REPORTE DE VENDIMIA 2021

Vinos Blancos

Con respecto a las cepas blancas, seguimos una estrategia opuesta al año pasado, en el cual aceleramos y anticipamos la cosecha pensando en conservar un buen nivel de acidez para alcanzar el balance en el vino.

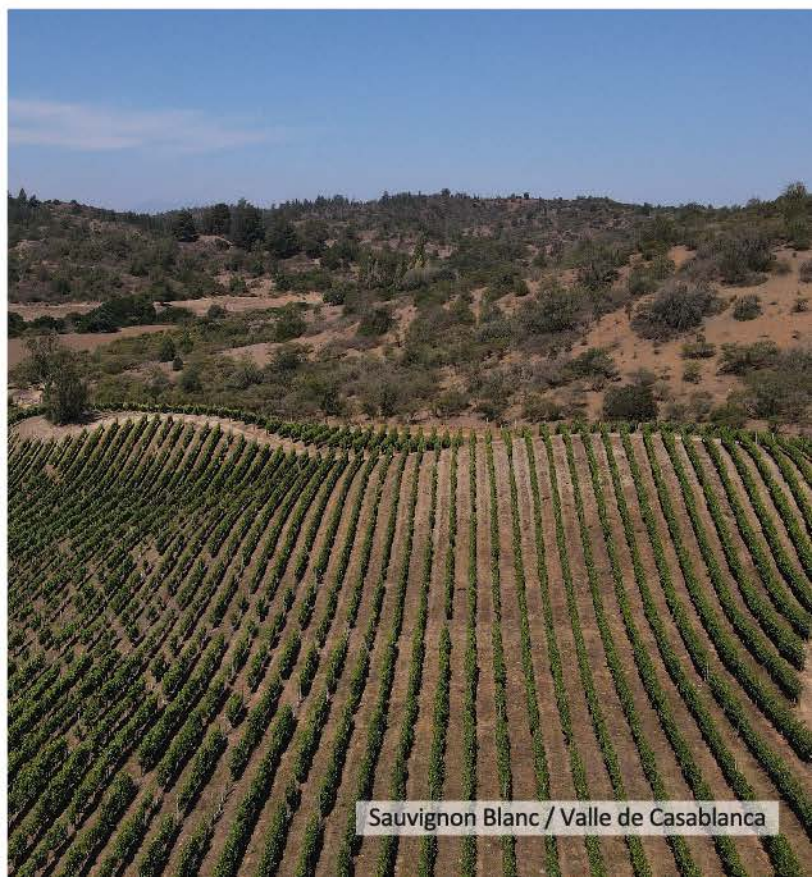
Este año, debido a las características frías, esperamos bastante antes de cosechar, para que disminuyeran los altos contenidos de ácidos, al mismo tiempo de que aumentara el nivel de azúcar presente en las bayas.

En promedio la cosecha de blancos fue entre 2 y 4 semanas más tarde, en comparación a un año normal. Los vinos se muestran expresivos, son fieles a las características de su variedad, frescos y de buen volumen.

Creo que destaca el Sauvignon Blanc Secreto, ya que presenta un muy indó balance, mantiene el carácter típico del vino, hay madurez, pero también hay frescura, es un vino para disfrutarse tanto de aperitivo, como acompañando algún plato de comida. También encuentro muy interesante el Chardonnay de la línea Gran Reserva, que este año está en un estilo más fresco y más vibrante quizás que cosechas anteriores debido a las características del año. En cuanto a la línea Reserva, los vinos se encuentran en los niveles esperados de calidad.



Chardonnay / Litueche - Colchagua Costa



Sauvignon Blanc / Valle de Casablanca



REPORTE DE VENDIMIA 2021

Vinos Tintos

Al igual que en las variedades blancas, la cosecha de las cepas tintas comenzó con alrededor de 3 semanas de atraso, principalmente esperando que los taninos se suavizaran y al mismo tiempo disminuyera la alta acidez que teníamos en un principio.

Si bien el inicio de la cosecha de tintos comenzó con un retraso de 2 a 3 semanas en comparación a un año normal, terminamos de cosechar los últimos Carménère la última semana de abril, es decir, relativamente temprano. Este fue el resultado de las extraordinarias condiciones climáticas que tuvimos durante los meses de marzo y abril.

Los vinos tintos este año muestran un extraordinario color y una gran suavidad de taninos. Si bien a diferencia de otros años, el nivel de acidez natural al momento de cosecha fue bastante alto, este estaba principalmente definido por ácido málico (ácido más agresivo), el cual se transformó a ácido láctico (más suave) en la fermentación maloláctica, dando paso a vinos de un muy lindo balance, los cuales siguen manteniendo un carácter fresco, pero sin esa acidez extrema que se manifestó en algún momento.

Las variedades que a mi juicio brillarán en esta cosecha son el Cabernet Sauvignon, Malbec y Carménère, las cuales muestran un muy buen nivel de concentración, gran color, taninos redondos y una gran estructura que le aporta el soporte necesario para poder evolucionar bien en el tiempo. En este momento, la mayoría de estos vinos ya comenzó su guarda en barricas, fudres o huevos, por lo que solo nos queda esperar para ver como siguen evolucionando estos hijos de una de las cosechas más frías de los últimos años en el Valle de Colchagua.



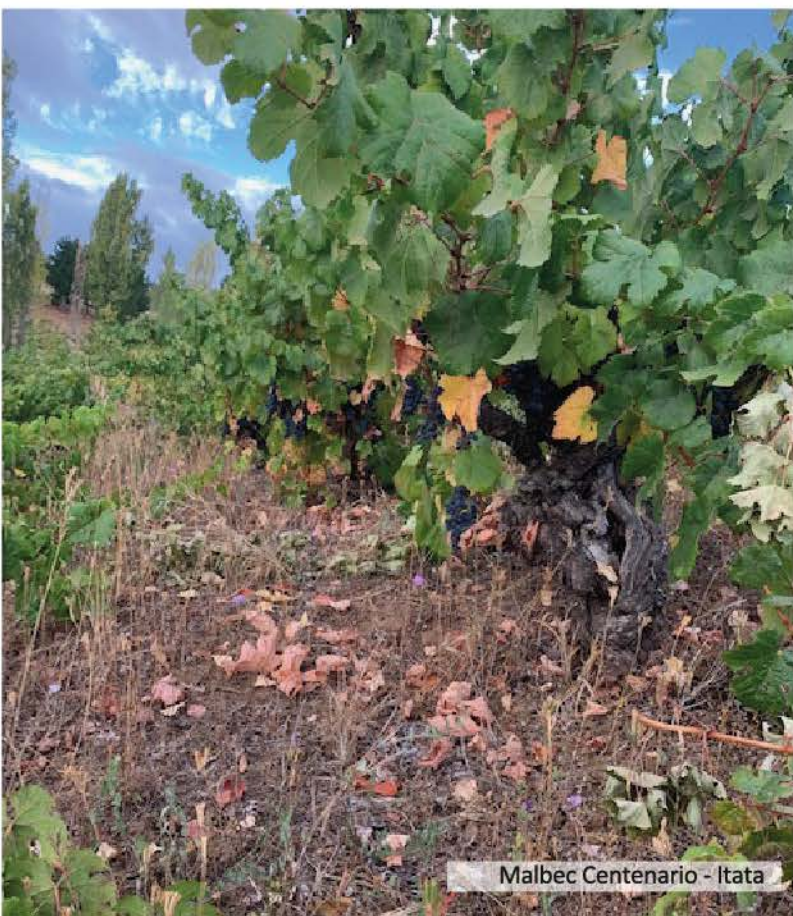
Viñedos Centenarios Malbec



El Olivar / Loma Blanca



REPORTE DE VENDIMIA 2021



Malbec Centenario - Itata



Cinsault - Itata

Para concluir, mencionar acerca de un nuevo proyecto en el que venimos trabajando durante los últimos años, el cual incorpora viñedos centenarios provenientes del Valle del Itata, específicamente Malbec y Cinsault. Este año fue especialmente bueno para el Valle de Itata, en donde los viñedos son de secano, es decir, que solo reciben agua proveniente de la lluvia durante la temporada ya que no se riegan. Es por este motivo, que la lluvia de 30 mm de finales de enero, le permitió a las plantas mantener las hojas verdes por más tiempo, logrando llegar a cosecha con uvas en muy buenas condiciones.

Tanto el Cinsault, como el Malbec, por ahora se muestran con gran carácter, frescos y de gran textura, por lo que ya se encuentran evolucionando en huevos de cemento, barricas y fudres para permitirles seguir desarrollando su potencial y poder tenerlos prontamente en la botella.

Patricio Celedón Nannig.
Enólogo Jefe.

Julio 2021.