

REPORTE DE VENDIMIA 2023

Las Vertientes

Temporada cálida y con mayor impacto de vaguada costera, con viñedos de buen vigor, que permitió proteger y madurar la fruta, ligeramente más adelantada, entregando vinos con fruta madura, frescos y de tanino de grano fino.

Las precipitaciones de la temporada alcanzaron 228 mm, un 5% menor al promedio histórico de esta zona, ayudando a mantener los suelos a capacidad de campo y comenzar la temporada con suficiente suministro de agua para las plantas.

En términos de temperaturas, fue un año más cálido que lo histórico, donde cada mes, desde diciembre a abril, mostró una acumulación térmica mayor al promedio, finalizando con un total acumulado un 6,6% mayor al valor histórico de esta zona de Aconcagua.

En específico, la primavera comenzó algo errática respecto a las temperaturas, ya que octubre fue algo más cálido que lo normal, mientras que noviembre fue más frío. Como resultado de esto, las brotaciones fueron en las mismas fechas, pero algo más heterogéneas a lo común. Esta desviación en los estados fenológicos (brotación, floración y cuaja) se homogeneizó posteriormente dada la estabilidad de temperatura desde el mes de diciembre a abril; de hecho, las pintas fueron en periodos normales y muy uniformes.

En general el efecto de mayor precipitación invernal y mayor temperatura se tradujo en un vigor balanceado en los viñedos,

con crecimiento vegetativo suficiente que permitió proteger la fruta de la radiación y disminuir el impacto de las olas de calor. Además, esta temporada se caracterizó por una mayor influencia de vaguada costera en el valle, la cual permitió disminuir rápidamente la temperatura de la uva, preservando más acidez, a la vez que protegiéndola de posibles daños por golpes de sol.

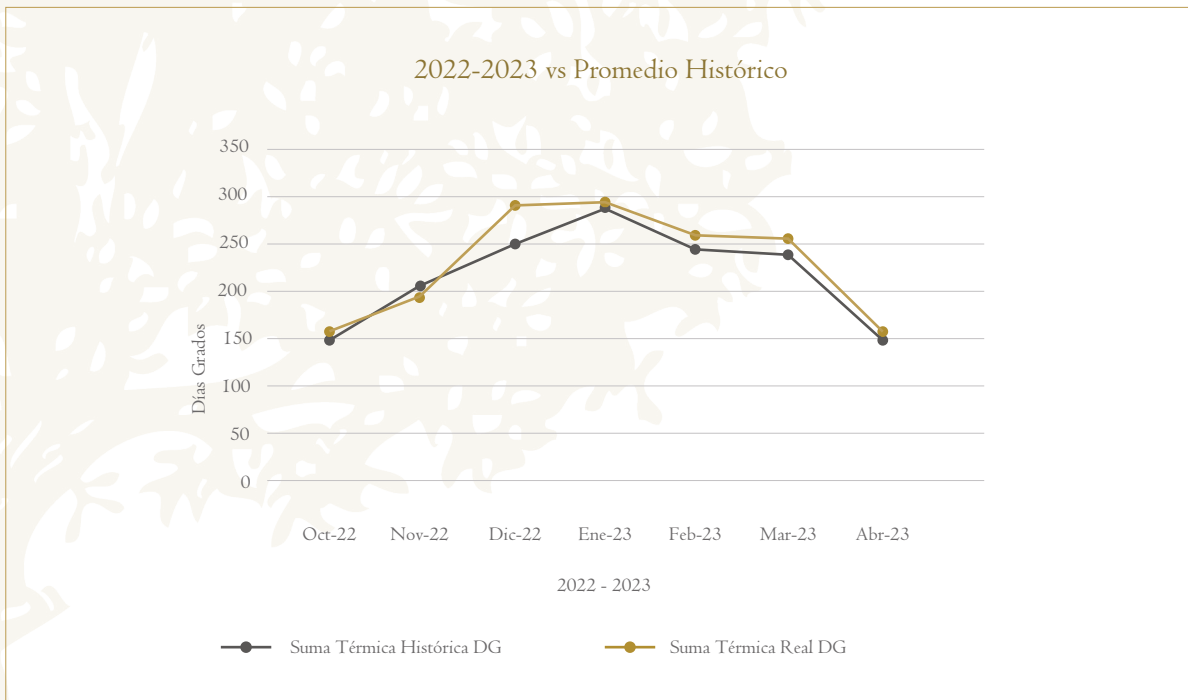
Dada la mayor disponibilidad de agua en los suelos y buenas temperaturas durante el período de cuaja, se obtuvieron racimos con un mayor número de bayas, aumentando el rendimiento promedio cercano a un 15%, no así el tamaño de las bayas (que son las que definen la calidad y concentración de los vinos mayormente).

Como era de esperar en un año cálido, las fechas de cosecha tuvieron un adelanto de una semana respecto a las fechas usuales, con el fin de preservar la mejor expresión de fruta fresca, color y acidez.

La condición cálida de la temporada se tradujo en vinos con aromas frutales y de buen color, y gracias a la vaguada costera y a los manejos del viñedo, muestran frescura y jugosidad, con taninos elegantes y buena concentración, que auguran un buen potencial de guarda.

Las Vertientes
2022 - 2023 Temporada de Crecimiento

	Oct-22	Nov-22	Dic-22	Ene-23	Feb-23	Mar-23	Abr-23	Total
Suma Térmica Histórica (DG)	145,5	203,8	248,9	281,2	239,6	227,4	149,0	1.496
Suma Térmica Temporada de Crecimiento (DG)	155,0	191,0	283,0	290,0	260,0	253,7	162,0	1.595
% Cambio	6,52%	-6,27%	13,7%	3,14%	8,52%	11,55%	8,51%	6,62%



Arboleda



REPORTE DE VENDIMIA 2023

Chilbué

Temporada moderadamente tardía, de maduración larga que entregó vinos elegantes, de excelente acidez y mineralidad.

Esta temporada comenzó con un invierno un 17% más lluvioso que el promedio, sumando un total de 297 mm, frente a un promedio de 254 mm. Esto aseguró el abastecimiento de agua de la temporada que permitió un buen crecimiento vegetativo y buen vigor de nuestro viñedo.

En términos de acumulación de temperatura, la temporada se puede considerar muy cercana al promedio histórico, sin embargo, mostró oscilaciones importantes mes a mes.

La primavera partió más fría que el promedio histórico, lo que retrasó la fenología, postergando 15 días la floración. A pesar de esto, las condiciones fueron buenas para la cuaja, aumentando la cantidad de uvas de cada racimo.

Durante el mes de diciembre la temperatura aumentó por sobre el promedio histórico, lo que favoreció el crecimiento y desarrollo vegetativo de las plantas, pero a pesar de esto, no fue suficiente para compensar completamente el retraso acumulado, continuando con un retraso fenológico en la pinta de 10 días.

Febrero, mes de inicio de cosecha, tuvo una baja de temperatura que favoreció una madurez lenta y pausada, conservando las propiedades de la fruta, acidez, aromas y color. La cosecha en promedio comenzó una semana más tarde que lo usual.

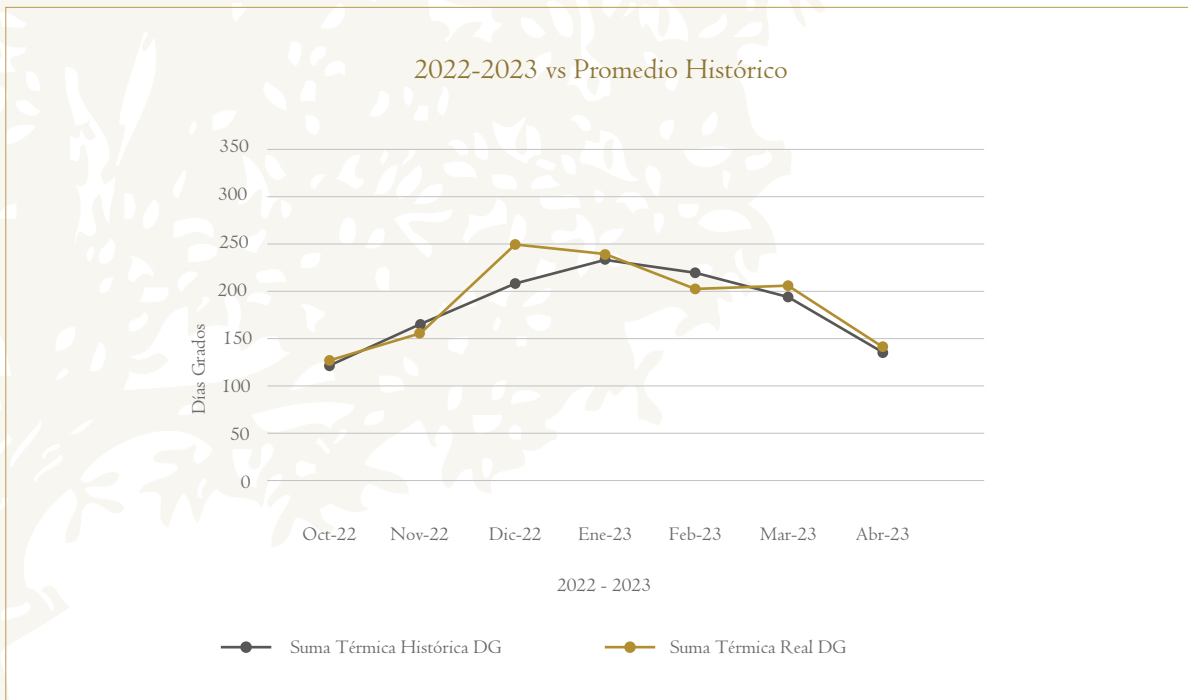
Luego, en el mes de marzo, la temperatura promedio aumentó, favoreciendo la madurez de los sectores más tardíos del viñedo y del Sauvignon Blanc, última cepa en cosechar.

Buenos rendimientos para Chardonnay y Pinot Noir, mientras que Sauvignon Blanc resultó con un promedio menor a la producción histórica.

En resumen, si bien a nivel general la suma térmica total estuvo dentro del promedio histórico, los meses de diciembre y marzo se presentaron cálidos, mientras que noviembre y febrero fueron muy fríos, lo que se tradujo en una temporada moderadamente tardía. Con un buen balance de madurez y preservando la acidez de la uva, los vinos desplegaron aromas frescos y delicados, con una entrada vibrante y vertical y un final mineral, como es característico de nuestro terroir.

Chilhué
2022 - 2023 Temporada de Crecimiento

	Oct-22	Nov-22	Dic-22	Ene-23	Feb-23	Mar-23	Abr-23	Total
Suma Térmica Histórica (DG)	122,0	164,0	212,0	235,0	211,0	191,3	131,0	1.276
Suma Térmica Temporada de Crecimiento (DG)	122,0	153,0	252,0	230,0	197,0	201,0	141,0	1.296
% Cambio	0,13%	-6,52%	18,97%	-2,18%	-10,67%	5,02%	7,01%	1,56%



Arboleda