

INFORME DE VENDIMIA 2016 – 2017

Generalidades

La temporada 2016-2017 se caracterizó por:

- La temporada comenzó en la primavera con una alta cantidad de agua en los suelos, luego de las lluvias ocurridas en el mes de Abril de 2016, lo que significó un comienzo de la brotación y crecimiento vegetativo bastante lento. En algunos viñedos, obtuvimos leves fiebres de primavera debido a una mayor concentración de amonio en los brotes y hojas, por lo cual tuvimos que reaccionar con aplicaciones de extractos de algas para potenciar el crecimiento de los brotes. El crecimiento de las raíces también comenzó a activarse más tarde.
- Se produjeron algunas heladas y sus efectos en reducción de rendimientos en Ovalle, Casablanca, Pumanque, Marchigue y Molina.
- En términos climáticos, no hubo precipitaciones durante el período de maduración de las uvas, lo que permitió obtener una vendimia libre de Botrytis y Oidio.
- Las temperaturas máximas alcanzadas desde diciembre a febrero no desencadenaron procesos de deshidratación ni colapso de fruta en ninguna variedad, como ha ocurrido en temporadas anteriores. Esto se debió a un buen manejo del riego en el período de madurez de la fruta.
- La temporada se caracterizó por una ocurrencia de estados fenológicos adelantados para la mayoría de las zonas, desde brotación, floración, cuaja y pinta.
- Se observó un adelanto en la cosecha inicialmente de alrededor de 20 días, concentrando la cosecha de blancos y al mismo tiempo cruzándose con las primeras cosechas de tintos tempraneros como Merlot.
- La vendimia finalizó históricamente alrededor de la tercera semana de abril.
- En términos de resultados de la vendimia 2017, hubo una reducción de los rendimientos (15% bajo la estimación de poda de junio, y 9% bajo estimación enero), y un 2% sobre la vendimia 2016. Esto podría estar explicado por un menor peso de bayas, dado por menos presencia de semillas, y en otros casos por una menor carga de azúcar a través de los procesos fisiológicos de la planta, debido a un bloqueo de la planta durante el procesos de madurez por las altas temperaturas máximas alcanzadas en los meses más críticos (enero

y febrero). Las estimaciones de fruta permitieron evidenciar que la cantidad de racimos no se vio afectada dentro de los componentes del rendimiento, sino más bien número de bayas y peso de bayas.

- Muy buenas calidades en fruta para variedades como Chardonnay de Ovalle y Pumanque, Merlot Pumanque, Sauvignon Blanc de Casablanca, Cabernet Sauvignon de Alto Jahuel y Marchigue, Syrah de Ovalle, y Carmenere y Syrah de Apalta.
- En términos de productividad, los blancos estuvieron a la baja tanto en Chardonnay como Sauvignon blanc, pero al alza en variedades como Pinot gris; en cuanto a los tintos, Syrah al alza, Cabernet sauvignon, Merlot, Pinot noir y Carmenere a la baja, siendo este último es más crítico.

OVALLE (Fundo Las Peñas)***Clima***

Las temperaturas máximas promedio fueron similares al histórico a excepción de los meses de enero, febrero y abril donde fueron más altas, registrando 29,3°C como la máxima promedio en el mes de enero. Dado que las temperaturas mínimas fueron más altas al histórico durante toda la temporada, la acumulación térmica fue mayor en todos los meses respecto al histórico y año anterior (380 GDD y 208 GDD más, respectivamente), alcanzando 1.924 grados Winkler, con un mes el mes de febrero de mayor acumulación térmica. Respecto a la temporada pasada, las máximas promedio fueron más altas en todos los meses, y las mínimas promedio más altas en todos los meses a excepción de Marzo donde fueron similares, y a Abril menores.

La evapotranspiración fue menor al histórico en todos los meses, con Humedad Relativa mínima más alta en todos los meses a excepción de abril (que se alcanza alrededor de las 15.00 hrs) en torno al 41%, y una Humedad Relativa máxima levemente menor al histórico en toda la temporada (que se alcanza alrededor de las 6.00 am) en torno a 89,1%. Respecto al año anterior, la evapotranspiración fue similar dentro de la temporada a excepción de los meses de febrero, marzo y abril, donde fue levemente mayor.

Las precipitaciones anuales fueron de 112 mm, 80 mm menos que el año anterior, y 20 mm por debajo del histórico, concentrándose entre los meses de mayo y julio (alcanzando 95,4 mm en estos meses).

Fenología

En Chardonnay y Viognier, la brotación comenzó 10 días antes que la temporada anterior (20 julio para Chardonnay y 10 de agosto para el Viognier). Sin embargo, el Syrah brotó 4 a 6 días más tarde, durante la primera quincena de septiembre. La floración se alcanzó al 100% entre 9 y 11 días antes en blancos (fines de octubre, principios de noviembre), y entre 12 y 14 días antes en Syrah (mediados de noviembre).

El estado tamaño de arveja se adelantó en todas las variedades, en especial Viognier y Syrah (12 días entre mediados y fines de Noviembre), y en Chardonnay sólo 2 días (mediados de noviembre).

La pinta se adelantó también en todas las variedades, en especial el Chardonnay con 10 días y Syrah en una semana. Su duración fue mayor respecto a la temporada pasada, alrededor de 30 días en Chardonnay, una semana en Viognier, y 34 días en Syrah.

Rendimiento

En términos de rendimiento, se cosechó un 12% sobre la estimación y un 16% sobre el año anterior. En Syrah se registró un 28% más de uva que la estimación, y en Chardonnay un 9% por debajo de la estimación. El promedio por hectárea de Syrah fue 14.202 kg/ha (sobre 11.753 Kg/há del año pasado), y en Chardonnay el rendimiento fue de 4.836 Kg/ha (sobre los 3.979 kg/há del año 2016). En Viognier llegamos a 8.841 Kg/ha. El aumento de los rendimientos se debió principalmente a una mayor disponibilidad de agua para riego en la zona, una mejor cuaja en primavera, aunque la variedad Chardonnay se vio afectada por las heladas primaverales.

Vinos:

Chardonnay: Los vinos se muestran maduros y de buen frescor. La uva fue recibida con muy buena sanidad con una cosecha levemente adelantada. Son vinos que muestran elegancia, aromas limpios de una excelente concentración manteniendo un frescor muy agradable.

Syrah: Las uvas fueron cosechadas con muy buena concentración y madurez, los colores son profundos y los aromas puros dominados por fruta intensa y suaves notas especiadas. Vinos de buena tipicidad varietal muy elegantes.

CASABLANCA (Campos Hualpes, Santa Inés y San Miguel)***Clima***

Las temperaturas máximas fueron levemente mayores al histórico, en especial los meses de Noviembre, Enero y Abril, donde la diferencia de la máxima promedio llegó a 2,6°C. Enero fue el mes que registró las máximas promedio más extremas, llegando a 29,7°C. Las temperaturas mínimas fueron más altas especialmente desde octubre a diciembre, y febrero, aumentando la acumulación térmica en 175 GDD respecto al histórico, con un Winkler de 1.463 GDD, y por sobre el año anterior en 104 GDD. Marzo fue un mes frío con menor acumulación, y enero el mes de mayor acumulación térmica.

La evapotranspiración fue más alta que el histórico, llegando a una diferencia de 4,6 mm en el mes de enero por sobre el histórico, con una Humedad Relativa mínima mayor en torno al 42% y una Humedad Relativa máxima menor en todos los meses de la temporada en torno al 94%. Respecto al año anterior, la evapotranspiración fue mayor en todos los meses, a excepción del mes de diciembre donde fue menor.

Las precipitaciones alcanzaron 342 mm, 72 mm menos que el año pasado, pero similar al promedio de la últimas 4 temporadas, concentrándose en los meses de abril y Julio (296 mm).

Fenología

En Sauvignon blanc, la brotación comenzó 11 días más temprano respecto al año anterior (10 de septiembre), en Chardonnay comenzó 5 días antes que año anterior (5 de septiembre). Merlot inició brotación el 1 de octubre, 5 días más temprano. Pinot noir y Gewurztraminer 11 días antes, y Riesling fue la única variedad que comenzó más tarde, alrededor de 21 días después que año anterior.

La floración se registró 17 días antes en Sauvignon blanc (10 noviembre), 6 días antes en Chardonnay (24 noviembre), 4 días más temprano en Gewurztraminer, 21 días antes en Merlot, y sin embargo 21 días más tarde en Pinot noir. Tamaño arveja (cuaja) se alcanzó 6 días más tarde en Sauvignon blanc (5 de Enero) al igual que Pinot noir pero el 31 de diciembre. En Chardonnay similar fecha que año anterior (15 de Diciembre), mientras que en Merlot se adelantó 6 días (30 de Diciembre). En el caso del Gewurztraminer 9 días antes, y Riesling 13 días más tarde.

El inicio de Pinta en Sauvignon blanc fue 10 días más temprano que vendimia 2016, con una duración de 29 días. En Chardonnay la pinta se adelantó 17 días (10 de Enero) y duró 30 días, mientras que en Merlot se inició 2 días antes (2 de Febrero) y tuvo una duración de 46 días.

En Pinot noir, la pinta se inició 12 días antes (8 de enero), y se extendió por 20 días. En Gewrztraminer y Riesling se inició en similar fecha a temporada anterior, y tuvo una duración de 30 días para ambas variedades.

En cuanto a la cosecha, en Sauvignon blanc se adelantó 34 días (comenzando el 23 de febrero), el Merlot 21 días, Chardonnay 29 días, Pinot noir 23 días, y Gewrztraminer y Riesling alrededor de 30 días.

Rendimiento

En términos de rendimiento, se cosechó un 18% por debajo de la estimación de enero, y un 30% menos que la vendimia 2016. El rendimiento en Sauvignon blanc cayó un 12% respecto a la estimación, con una producción de 8.200 Kg/ha (a diferencia de 10.300 kg/ha de temporada anterior). La variedad Merlot tuvo una reducción de la producción del 15%, con un rendimiento de 7.845 Kg/ha dado principalmente por una menor cuaja (a diferencia de los 11.000 kg/ha de año pasado). Chardonnay también tuvo una reducción de un 29% respecto a la estimación, con 8.600 Kg/ha, en comparación a los 13.600 kg/ha del año anterior.

Vinos

Chardonnay: Vinos de concentración media, con buena madurez y acidez balanceada.

Sauvignon Blanc: Vinos de muy buena madurez y concentración. Se logran niveles de madurez aromática avanzada tipo fruta de la pasión y lima. Son vinos frescos dado por una acidez media entregando vinos con buen equilibrio.

LEYDA (San Antonio)***Clima***

Las temperaturas máximas promedio fueron mayores al histórico en todos los meses a excepción de febrero donde fue levemente menor. Enero registró la mayor temperatura máxima que alcanzó 27°C. Las temperaturas mínimas fueron levemente más altas en todos los meses a excepción de enero y marzo donde fueron menores. Debido a esto la acumulación térmica fue mayor al histórico en todos los meses, a excepción de marzo, acumulando 1.359 GDD Winkler, siendo 228 GDD más que el promedio histórico y 121 GDD más que el año anterior. Respecto al año anterior, las máximas promedio resultaron en la misma tendencia, y las mínimas promedio levemente más altas en primavera, y más bajas en verano, a excepción de febrero, donde las mínimas fueron mayores.

La evapotranspiración fue levemente más alta entre noviembre y enero, y menor en los otros meses, con una Humedad Relativa mínima más baja en todos los meses a excepción de enero donde resultó ser mayor en torno a 50%, y una Humedad Relativa máxima menor en todos los meses con un promedio de 96%.

La pluviometría alcanzó 311 mm anuales, lo que se traduce en 95 mm menos que el año anterior y 17 mm menos que el promedio de los últimos 4 años. La lluvia se concentró en los meses de abril a Julio con 255 mm, aunque en los meses de noviembre y diciembre, se registraron 48 mm en época de floración y cuaja.

Fenología

Pinot Noir comenzó su brotación 20 días antes que la temporada anterior (16 de agosto), en la parte media del campo, llegando al 100% de floración 2 semanas antes (8 de noviembre). La cuaja comenzó 11 días antes (27 de Noviembre), en la parte más baja del campo. La Pinta comenzó 13 días antes que la temporada anterior (entre el 27 de noviembre y 2 de diciembre), con duración de 28 a 30 días. La cosecha de Pinot noir comenzó el 21 de febrero.

Rendimiento

Los rendimientos de 2017 de Pinot Noir tuvieron una baja de 13% respecto a lo estimado para la temporada, logrando 6.423 Kg/ha comparación a los 6.986 kg/ha del año anterior. Esta disminución se debió a un menor peso de racimos y menor agua disponible sin aportes de lluvia en invierno y primavera.

Vinos

Sauvignon Blanc: Una cosecha temprana con vinos equilibrados de buena madurez con fruta exótica, concentración media y buena acidez. Es un buen año para vinos con volumen, frescos y de larga duración en la boca.

Pinot Noir: Son vinos elegantes, de buena textura y una integrada vibrancia. Logramos encontrar un balance de buena madurez, concentración y frescor. Son vinos con gran potencial cualitativo con una estructura sólida y fruta intensa.

BUIN (Alto Jahuel-Maipo)***Clima***

Las temperaturas máximas promedio fueron levemente mayores en noviembre, enero y febrero, pero más bajas que el promedio histórico en los meses de octubre, diciembre, marzo y abril. Esto quiere decir que la primavera comenzó fría, y el verano fue más cálido que el histórico, llegando a una máxima promedio de 30,5 °C en enero. Respecto al año pasado, octubre comenzó con una máxima más baja, siendo mayor en noviembre, pero más baja en diciembre, al igual que febrero y marzo.

Las temperaturas mínimas fueron más altas principalmente en la primavera (octubre a diciembre), y levemente mayores en febrero y abril, en comparación al histórico. Sin embargo respecto al año anterior, las mínimas fueron más altas en primavera, y durante el verano fueron más bajas, principalmente en enero y febrero.

De esta forma, las mayores acumulaciones térmicas ocurrieron en noviembre y diciembre (respecto al histórico y a la temporada pasada) a pesar que la máxima promedio se registró en enero, siendo diciembre el mes más cálido, dando un Winkler final de 1713, que son 65 GD más que el histórico y 31 GD más que la temporada 2016.

La evapotranspiración fue mayor al histórico en todos los meses, a excepción de febrero, y llegando a 8,5 mm en enero. La HR mínima fue bastante mayor al histórico (39% por sobre el 37%), en especial diciembre y febrero, y respecto al año pasado fue sólo mayor en diciembre y marzo. La HR máxima fue mayor al histórico en diciembre, y desde febrero a abril (alrededor de un 90%), y respecto al año anterior resultó ser mayor sólo en febrero.

Las precipitaciones fueron 364 mm anuales lo que se traduce a 100 mm más que el promedio y 65 mm más que el año anterior, y se concentraron en los meses de abril a julio (318 mm).

Fenología

En general la brotación, floración, cuaja y pinta mostraron una tendencia de adelanto respecto al año anterior.

La brotación estuvo adelantada 10 días para Cabernet Sauvignon del plano, al igual que Cabernet Franc; 7 días para Merlot, 8 días para Syrah, y 5 días para Petite Sirah. Sin embargo, en Cabernet Sauvignon cerro hubo un retraso de 5 días, y en Carmenere plano 2 días. En el caso de 100% floración, hubo un adelanto tanto en los cuarteles de los cerros como el plano: 24 días para Syrah cerro, 23 días en Petite Sirah y Carmenere plano, 22 días en Syrah plano, 21 días en Cabernet Franc, 20 días en Merlot, 18 días en Cabernet Sauvignon plano y solo 12 días en Cabernet Sauvignon cerro. La cuaja (tamaño de arveja) se registró más temprano en todas las variedades, 39 días antes en Petite Sirah, 34 días en Syrah cerro, 31 días en Syrah y Cabernet Franc del plano, 32 días en merlot, 29 días en Carmenere, 28 días en Cabernet Sauvignon plano, y 22 en Cabernet Sauvignon del cerro.

Durante esta temporada la pinta también siguió un patrón más adelantado que el año anterior. Esto se debió principalmente a las altas temperaturas registradas en diciembre y enero pero no tan extremas como sí ocurrió en otras propiedades. En Cabernet Sauvignon comenzó 5 días antes en el cerro, y 11 días antes en el plano, con una duración de 15 días en el plano, y 30 días en el cerro. El Syrah tanto del plano como cerro, registró 18 días adelantada la pinta, y con una duración de 14 a 17 días. Merlot se adelantó en 26 días, Petite Sirah y Cabernet Franc 11 días, y Carmenere tuvo 18 días de retraso con respecto a la temporada anterior. En cuanto a la duración 20 días para Carmenere y Merlot, 11 días en Petite Sirah, y 14 días en Cabernet Franc.

Rendimiento

Los rendimientos totales de Buin disminuyeron un 28% respecto a la estimación, llegando a 3.781 Kg/ha (en comparación a los 4.791 Kg/ha del año anterior). Esto se debió a un menor peso de racimo principalmente en CS, algunas deficiencias de magnesio en cuarteles Litre y Lo Arcaya, Merlot y Carmenere con problemas de cuaja, y los cerros afectados con menor disponibilidad de agua por los incendios ocurridos en enero y febrero.

En Cabernet Sauvignon se cosechó 2818 Kg/ha en comparación a los 3.354 kg/ha del año anterior. Merlot 2017 fue de 2090 Kg/ha en comparación a 7.192 kg/ha del 2016. Syrah aumentó de 6.500 kg/ha en 2016 a 7.245 Kg/ha. Finalmente, Petite Sirah pasó de 10.800 kg/ha en 2016 a 15.000 Kg/ha en 2017. El Carmenere, pasó de 2.997 kg/ha 2016 a 2.100 Kg/ha el 2017. Esta primavera como fue fría hubo más corredura, bajando el peso promedio por racimo.

Vinos

Cabernet Sauvignon: Esta añada nos entrega vinos de buen color y aromas clásicos de fruta roja, casis, grafito y cedro. Los vinos tienen buena estructura, desarrollo aromático y una gran concentración manteniendo un frescor que da profundidad y persistencia a los vinos. Cosecha temprana con vinos de muy buena calidad.

Cabernet Franc: Vinos de cosecha temprana, de buena madurez igualmente cosechado antes de la fecha promedio para el lugar, resulta con buen color, carácter, cuerpo y estructura. Dentro de lo esperable para esta variedad.

Carmenere: Vinos de buena madurez y mucha fruta negra, la tipicidad varietal va por el lado frutal y pirazina fresca. Los vinos tienen volumen y taninos sedosos.

APALTA (Santa Ema-Colchagua)***Clima***

La temperatura máxima promedio fue mayor al histórico a excepción de diciembre y marzo, y en especial en enero, donde la temperatura alcanzó los 33,6°C. Respecto al año anterior, la primavera comenzó cálida, siendo diciembre más fresco, y enero muy cálido. Las temperaturas mínimas fueron levemente mayores en toda la temporada en comparación al histórico, y respecto al año anterior, bastante similares siendo febrero el mes con la más alta de la temporada.

Los días grados fueron mayores al histórico a excepción de diciembre y marzo, alcanzando un Winkler total de 1.960 GD, 160 GD por sobre el histórico y el año anterior, siendo enero el mes con la mayor acumulación térmica.

La evapotranspiración fue mayor en toda la temporada respecto al histórico, a excepción de octubre y abril, lo cual resultó en la misma tendencia al comparar con el año anterior, siendo noviembre el mes con el mayor valor. La Humedad Relativa mínima fue mayor en toda la temporada respecto al histórico, en torno al 26 (por sobre el 22% del histórico), pero bajo el 33% del año anterior. Sin embargo, la humedad Relativa máxima fue menor en toda la temporada respecto al histórico y al año anterior, promediando 92% en toda la temporada.

La pluviometría total de enero a diciembre 2016 fue 517 mm, siendo levemente menor que el año anterior, y menor en 23 mm que el promedio, concentrándose en los meses de abril a Julio (430 mm).

Fenología

La temporada mostró un adelanto en los estados fenológicos. En brotación la variedad más adelantada por el Cabernet Franc en 13 días (5 de septiembre). El Syrah del cerro se adelantó 7 días respecto al año anterior (09 de septiembre) y 6 días en el plano. En Carmenere 2 días en el cerro (17 de septiembre), y 6 días en el plano. Sin embargo el Merlot se atrasó 17 días, alrededor del 7 de octubre.

La floración se adelantó en todas las variedades: 11 días en Carmenere cerro (9 de noviembre), 10 días en Cabernet Franc y Carmenere del plano, 9 días en Syrah plano, 8 días en Syrah cerro, y 5

días en Merlot. La cuaja (tamaño de arveja), se adelantó también en todas las variedades, siendo el Syrah el más adelantado con 20 días (23 de noviembre), 16 días en Syrah plano, dos semanas en Carmenere cerro y plano, 12 días en Cabernet Franc y sólo 1 día en Merlot. El inicio de pinta se adelantó en todas las variedades, siendo 22 días en Syrah cerro, 17 días en Carmenere y Syrah plano, y Cabernet Franc, 16 días Carmenere cerro, y 12 días en Merlot. En cuanto a la duración, el Carmenere del cerro pintó solo en 19 días, y el Merlot logró hacerlo en 43 días.

Rendimiento

Los rendimientos totales de Apalta tuvieron una baja de 28% respecto al estimado. En cuanto al Syrah del cerro el año pasado obtuvo 10.600 kg/ha, y esta temporada 8.426 Kg/ha (una caída de 26%). En el caso de Carmenere del mismo origen, debido a una mala cuaja se obtuvo 5.191 Kg/ha esta temporada, en comparación a 9.000 kg/ha, lo que representa una caída del 53%. En Merlot por el contrario, hubo una leve baja llegando nuevamente a 20.000 kg/ha (de 22.000 Mg), al igual que el año 2016. Esta variedad se ha ido consolidando debido a fertilizaciones al suelo y foliar.

Vinos

Carmenere Viñas viejas: Este año nos entregó vinos de muy buen color, de volumen en boca y resaltamos al dulzor de los taninos. Son vinos con buena profundidad y gran potencial.

Cabernet Sauvignon Viñas viejas: el resultado de la vendimia es muy bueno. La añada entregó vinos elegantes, con buen color y una complejidad aromática de muchas capas. Vinos muy interesantes.

PUMANQUE (Colchagua)***Clima***

Las temperaturas máximas promedio fueron mayores al histórico desde octubre a enero, llegando a casi 32°C en este último mes. Igual tendencia resultó en comparación al año anterior para los mismos meses, pero con un marzo y abril más cálido. Las mínimas promedio fueron mayores al histórico en toda la temporada, siendo similar la tendencia en comparación al año anterior. Esto se tradujo en un período de primavera y madurez de fruta bajo una condición más cálida.

En cuanto a los días grado, se vio una mayor acumulación térmica en todos los meses de la temporada, respecto tanto al histórico como al año anterior, siendo enero el más de mayor acumulación, y alcanzando 1.908 GDD Winkler en toda la temporada, esto es 229 GD más que el histórico, y 280 GD más que el año anterior.

La evapotranspiración fue más baja que el histórico, siendo mayor sólo en noviembre, aunque tanto la Humedad Relativa mínima y máxima fueron más bajas que el histórico y año anterior, alcanzando alrededor de 30% en la mínima, y 93% la máxima.

La pluviometría anual fue de 330 mm, 26 mm menos que el histórico, 82 mm menos que el año anterior, concentrándose en los meses de abril a Julio 262 mm.

Fenología

La brotación en general estuvo adelantada en todas las variedades. La variedad más adelantada fue el Cabernet Franc del cerro en alrededor de 30 días; 15 días en Sauvignon Blanc, 10 días en Chardonnay, 8 días en Syrah, y 6 días en Cabernet Sauvignon y Merlot. El estado 100% floración también se registró en forma adelantada, 8 días para Syrah y Chardonnay, 7 días para Cabernet Franc, 6 días para Merlot, y 5 días para Sauvignon Blanc y Cabernet Sauvignon. La cuaja se registró con un adelanto de una semana para todas las variedades comenzando el 12 de diciembre en Chardonnay, y terminando el 25 de diciembre con Sauvignon Blanc. En cuanto a la pinta al inicio de pinta se adelantó en todas las variedades, 7 días en Cabernet Franc, 5 días en Sauvignon Blanc y Cabernet Sauvignon, y 4 días en Merlot, Syrah y Chardonnay. La duración de la pinta fue distinta según la variedad: Syrah demoró en completar la pinta alrededor de 42 días, 37 días en Cabernet Franc y Chardonnay, Merlot 35 días, y Sauvignon Blanc y Cabernet Sauvignon alrededor de 25 días.

Rendimiento

Los rendimientos totales de Pumanque disminuyeron un 13% respecto a la estimación, llegando a 9.178 Kg/ha (en comparación a los 9.336 Kg/ha del año anterior). El Chardonnay disminuyó de 13.900 kg/ha el 2016 a 7.810 Kg/ha (31% por sobre el estimado de la temporada), mientras que Sauvignon Blanc disminuyó de 15.700 kg/ha el año pasado a 10.900 Kg/ha (aunque 3% sobre el estimado de la temporada).

En los tintos, los mejores rendimientos se obtuvieron en Syrah, donde se obtuvo 13.000 Kg/ha, en comparación a los 13.500 Kg/ha del año anterior, con un 3% bajo la estimación de la temporada. La principal baja se obtuvo en Cabernet Sauvignon, pasando de 10.600 kg/ha el año anterior a 6.736 Kg/ha esta temporada, con un 33% bajo la estimación. En Merlot, se disminuyó de 10.500 kg/ha el 2016 a 7.100 Kg/ha, con un 37% bajo la estimación. En Cabernet Franc, los rendimientos llegaron a 9000 Kg/ha, un 25% bajo la estimación.

Vinos

Merlot: Vinos de color profundo, fruta negra y taninos sedosos. Los vinos prometen alcanzar un estilo de merlot suave, con gran textura y buen intensidad aromática.

Syrah: Vinos de un color muy intenso y profundo, notas especiadas y fruta negra. Los vinos tienen un gran potencial cualitativa y tipicidad varietal.

Sauvignon Blanc: Los vinos tienen la tipicidad clásica de la zona, acidez firme buena complejidad aromática, con fruta cítrica, notas florales y una acidez agradable a la boca aportando frescor.

MOLINA (Maule)***Clima***

Las temperaturas máximas promedio fueron más altas que el histórico en toda la temporada a excepción de los meses de diciembre y marzo con una leve menor temperatura, siendo noviembre el mes con la mayor diferencia, aunque la mayor máxima se alcanzó en enero (casi 32°C). Respecto al año anterior se observó igual tendencia. Las temperaturas mínimas fueron mayores en toda la temporada a excepción de marzo, en comparación al histórico. Similar tendencia respecto al año anterior, pero con un enero de menor mínima promedio (12,9°C).

La acumulación térmica alcanzó 1806 GD Winkler en toda la temporada, siendo 280 GD mayor al año pasado, y 194 mayor al histórico. Enero resultó ser el mes más cálido con la mayor acumulación térmica, siendo muy similar a febrero con más de 370 GDD.

La evapotranspiración fue mayor al histórico, principalmente en los primeros meses de la temporada (octubre a diciembre), aunque en febrero y marzo fue menor. Tanto la Humedad Relativa mínima como máxima fueron menores al histórico, siendo 24% el promedio para la mínima y 91% para la máxima.

La pluviometría anual fue de 502 mm, 166 mm menos que el histórico, y 231 mm menos que la temporada anterior, concentrándose en los meses de abril a Julio con 405 mm.

Fenología

Todos los estados fenológicos tuvieron un adelanto durante la temporada. La Brotación en Sauvignon Blanc se adelantó 4 días, comenzando el 19 de septiembre. Sin embargo no hubo diferencias en Gewurztraminer, y si un retraso de 3 días en Riesling. La Floración empezó el 24 de noviembre, con 12 a 16 días de adelanto en Sauvignon Blanc, 13 días en Gewurztraminer, y 16 días en Riesling. La cuaja (tamaño de arveja) se adelantó alrededor de dos semanas en todas las variedades. Inicios de pinta se registró con adelanto de 8 días en Sauvignon Blanc, y 5 días en Gewurztraminer y Riesling. La duración de la pinta fue de alrededor de 25 días en Sauvignon Blanc, 30 días en Riesling y 16 días en Gewurztraminer.

Rendimiento

La producción promedio del campo fue de 11.400 Kg/ha, llegando a una baja del 13% respecto a la temporada anterior. En Sauvignon Blanc la producción fue de 12.300 Kg/ha esta temporada, mientras que el año anterior fue de 15.900 kg/ha. Esta baja se debió al efecto de las heladas ocurridas en la primavera del 2016, lo que significó un 16% de baja respecto a la estimación.

Vinos:

Sauvignon Blanc: este año los vinos muestran mucho frescor, notas cítricas, un limpio carácter mineral con alta acidez.

Otros blancos: Vinos con buena complejidad aromática y que representan la tipicidad varietal en un año cálido con buena madurez y una acidez que aporta frescor y da vibrancia a los vinos.

Gerardo Leal

Gerente de Viticultura

Viña Santa Rita

Sebastián Labbé

Enólogo Vinos Premium y Ultra Premium

Viña Santa Rita