

INFORME DE VENDIMIA 2017 – 2018

Generalidades

La temporada 2017-2018 se caracterizó por:

- La temporada comenzó en la primavera con una alta cantidad de agua en los suelos, luego de las lluvias ocurridas entre los meses de mayo, junio y agosto de 2017, lo que significó un comienzo de la brotación y crecimiento vegetativo bastante lento para la mayoría de los campos. Alto Jahuel en Maipo, y Apalta en Colchagua también obtuvieron lluvias en invierno, pero llegando a totales muy parecidos a una temporada normal. En algunos viñedos, obtuvimos leves fiebres de primavera debido a una baja temperatura de suelo, y 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 al inicio de la primavera. El crecimiento de las raíces también comenzó a activarse más tarde.
- No se produjeron heladas en nuestros campos con mayor riesgo como Casablanca, Pumanque, Marchigue y Molina, por lo cual no tuvimos mermasen cuanto a rendimientos.
- 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.
- La temporada se caracterizó por una ocurrencia de estados fenológicos atrasados para la mayoría de las zonas, desde brotación, floración, cuaja y pinta.
- Se observó un retraso en la cosecha inicialmente de alrededor de 10 días, concentrando la cosecha de blancos y al mismo tiempo cruzándose con las primeras cosechas de tintos tempraneros. El grado Brix fue aumentando lentamente, y la acidez y pH bajando también lentamente.
- La vendimia finalizó como una temporada normal la segunda semana de mayo.
- En términos de resultados de la vendimia 2018, hubo un aumento de los rendimientos (13% sobre la estimación de enero), y un 25% sobre la vendimia 2017. Las estimaciones de fruta

permitieron evidenciar que el aumento de rendimientos no estuvo relacionado a una mayor cantidad de racimos, sino más bien a un mayor número de bayas y peso de bayas.

- Muy buenas calidades en fruta para variedades como Chardonnay y Syrah de Ovalle, Sauvignon Blanc de Pumanque y Casablanca, Cabernet Sauvignon de Alto Jahuel, y Carmenere y Syrah de Apalta.
- En términos de productividad, los blancos estuvieron al alza tanto en Chardonnay como Sauvignon Blanc y Pinot Gris; en cuanto a los tintos, Cabernet Sauvignon y Franc, Pinot Noir y Carmenere al alza, y según estimación el Merlot y Syrah.

OVALLE (Fundo Las Peñas)***Clima***

Las temperaturas máximas promedio de esta temporada fueron más bajas que las históricas, registrando 27°C como la máxima promedio extremo en el mes de febrero. Las temperaturas mínimas fueron menores a las de la temporada anterior pero mayores todos los meses a las del promedio histórico, es decir que la amplitud térmica fue menor a los valores registrados históricamente. La acumulación térmica fue muy similar en todos los meses respecto al histórico, excepto en el mes de noviembre que se acumularon 37 GDD más que el promedio histórico de ese mes. El índice de Winkler quedó en 1.612 grados, 36 GD más que el promedio histórico y 312 GD menos que la temporada anterior. Enero fue el mes de mayor acumulación térmica, lo que se reitera en los registros históricos.

La evapotranspiración fue menor al histórico en todos los meses, principalmente en enero donde la diferencia fue de 2,4mm. La Humedad Relativa mínima fue más alta en todos los meses, rondando alrededor de 45%, y una Humedad Relativa máxima en torno a 93%, levemente mayor al histórico en toda la temporada, exceptuando el mes de marzo que es inferior al promedio. Respecto al año anterior, la humedad relativa ha sido mayor en todos los meses, tanto en las mínimas como en las máximas.

Las precipitaciones anuales del 2017 fueron extremadamente altas, llegando a 303 mm, 191 mm más que el año anterior, y 133 mm más del histórico, concentrándose entre los meses de mayo y junio (278 mm).

Fenología

En Chardonnay y Viognier, la brotación comenzó 14 días después que la temporada anterior (7 agosto para Chardonnay y 1 de septiembre para Viognier). Syrah brotó en promedio 15 días más tarde, 27 de septiembre. La floración se alcanzó al 100% 10 días después que la temporada anterior en Chardonnay (3 de noviembre), 4 días antes en Viognier (3 de noviembre) y 10 días después en promedio en Syrah (20 de noviembre).

El estado tamaño de arveja se atrasó entre 5 y 10 días respecto a la temporada anterior en todas las variedades, Viognier fue el 27 de noviembre, Syrah el 1 de diciembre y en Chardonnay 27 de noviembre.

La pinta se atrasó también en todas las variedades, en especial en Chardonnay 12 días y Syrah 5 días. Su duración fue bastante larga, alrededor de 26 días en Chardonnay y Viognier, y 22 días en Syrah.

- **Vinos:**

Chardonnay: Los vinos muestran buena concentración, sabores maduros y frescura. Las uvas fueron recogidas muy sanas, pero más tarde de lo esperado. Los resultados son extremadamente buenos.

Syrah: Las uvas fueron cosechadas con sabores muy maduros y de buena concentración. Los vinos tienen buen color y profundos aromas a fruta oscura y suaves notas especiadas. La concentración frutal de los vinos es superior a lo normal y muestra un potencial de envejecimiento muy bueno.

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

Las temperaturas máximas fueron muy similares a las históricas, excepto en enero donde el promedio estuvo 1°C más bajo de lo normal. Febrero fue el mes que registró las máximas promedio más extremas, llegando a 27,5°C. Las temperaturas mínimas fueron más altas en enero y febrero, pero marzo estuvo 2,1°C más bajo que el promedio histórico, llegando a la mínima extremo promedio de 5,6°C. La acumulación térmica fue prácticamente la misma que la histórica, presentando la mayor deferencia en marzo, con 31,5 GDD por debajo del valor histórico acumulado de ese mes.

La evapotranspiración registrada fue más baja que la histórica, principalmente en el mes de noviembre y abril, con una Humedad Relativa mínima mayor en torno al 49% y una Humedad Relativa máxima menor en todos los meses de la temporada, en torno al 93%. Respecto a la evapotranspiración, también se observaron valores menores al promedio histórico en todos los meses.

Las precipitaciones del año 2017 alcanzaron un valor de 454mm, un 23% más que el promedio de las últimas 5 temporadas, concentrándose en los meses de mayo, junio y agosto (347 mm).

Fenología

En Sauvignon Blanc, la brotación comenzó 5 días más tarde respecto al año anterior (15 de septiembre), en Chardonnay comenzó igual que el año anterior (5 de Septiembre). Merlot inició brotación el 26 de octubre, 15 días más tarde. Pinot Noir (5 de septiembre) y Gewurztraminer (10 de septiembre), 5 y 12 días antes respectivamente, y Riesling 21 días antes el 8 de septiembre.

La floración se registró 25 días más tarde en Sauvignon Blanc (5 diciembre), 7 días más tarde en Chardonnay (1 diciembre), 7 días más tarde en Gewurztraminer (7 de diciembre), 12 días más tarde en Merlot (10 diciembre), y 10 días más tarde en Pinot Noir (10 diciembre). Tamaño arveja (cuaja) se alcanzó 7 días antes en Sauvignon Blanc (29 diciembre), 15 días antes en Pinot Noir (13 diciembre). En Chardonnay y Merlot similar fecha que año anterior (13 y 28 diciembre respectivamente). En el caso del Gewurztraminer 3 días antes (13 diciembre) y Riesling 22 días antes, 13 diciembre.

El inicio de Pinta en Sauvignon Blanc fue 9 días más tarde que vendimia 2016, con una duración de 30 días. En Chardonnay la pinta se atrasó 16 días (26 de Enero) y duró 25 días, mientras que en Merlot se inició 3 días más tarde (5 de Febrero) y tuvo una duración de 46 días.

En Pinot noir, la pinta se inició 14 días después (22 de enero), y se extendió por 34 días. En Gewurztraminer y Riesling se inició el 5 de febrero, 10 días más tarde y tuvo una duración de 25 días para ambas variedades.

- **Vinos**

Chardonnay: La cosecha fue tardía y los vinos presentan una concentración media, la maduración fue pareja con sabores a fruta madura. Los vinos tienen buena textura y acidez equilibrada.

Sauvignon Blanc: La temporada muestra sabores de frutas muy equilibrados y tipicidad varietal. Los vinos están maduros, con una complejidad en nariz que muestra aromas maduros y algunos sabores exóticos como la lima y fruta de la pasión. Muy buen balance en general.

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

Las temperaturas máximas promedio resultaron con la misma tendencia a las históricas en todos los meses. La máxima extrema promedio se dio en marzo alcanzando 24,1 °C. Las temperaturas mínimas fueron menores en enero, marzo y abril, pero el mes de febrero tuvo 2,5°C más que el promedio histórico. Debido a esto la acumulación térmica también fue similar, obteniendo 1.148 GD como Índice de Winkler, siendo sólo 16 GD menos que el promedio histórico, pero 211 GDD menos que el año anterior. Respecto a ese año también se pudo observar que las máximas promedio resultaron más altas mientras que las mínimas promedio fueron muy similares.

La evapotranspiración de esta temporada fue mucho más baja, con una Humedad Relativa Mínima muy parecida a la histórica, rondando el 47%, excepto en el mes de marzo que resultó un 8% más bajo y una Humedad Relativa Máxima menor a la histórica durante el verano, superándola a principios del otoño (marzo, abril).

La pluviometría alcanzó los 406 mm anuales, lo que se traduce en 95 mm más que el año anterior y 62 mm más que el promedio de los últimos 5 años. La lluvia se concentró en los meses de junio y agosto con 235 mm, aunque también se registró una lluvia importante de 59mm en octubre.

Fenología

Pinot Noir comenzó su brotación 8 días después que la temporada anterior (24 de agosto), en la parte media del campo, llegando al 100% de floración 20 días después (28 de noviembre). La cuaja comenzó 13 días después (14 de diciembre). La Pinta comenzó 17 días después que la temporada anterior (entre el 14 y 18 de enero), con duración de 36 días.

- ***Vinos***

Sauvignon Blanc: La temporada permitió una buena maduración de la fruta, por lo que los vinos tienen sabores maduros y vibrancia. Los vinos tienen una concentración media que equilibra los sabores frutales y los ácidos en vinos con gran persistencia y carácter varietal.

Pinot Noir: Este fue un año muy bueno para el Pinot Noir de Leyda. Los vinos son maduros,

Santa Rita®



elegantes y complejos. Los vinos muestran intensos aromas a frutos rojos, buena concentración y textura

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

Las temperaturas máximas y mínimas promedio mantuvieron la misma tendencia que los promedios históricos, exceptuando la mínima de marzo que fue un poco más baja. Resultando en una máxima promedio de 27°C y una mínima de 8,5°C.

Respecto al año pasado, octubre comenzó con una máxima bastante más alta, pero el resto de la temporada se mantiene muy similar, con valores levemente menores en noviembre y enero, y mayores en diciembre. Las temperaturas mínimas fueron mucho más bajas en octubre y diciembre, sin embargo, el resto del año es fue muy similar al anterior.

De esta forma, las mayores acumulaciones térmicas ocurrieron en diciembre y enero, dando un Winkler final de 1.642, que son 12 GD por debajo del índice histórico y 71 GD por debajo del acumulado obtenido la temporada anterior.

La evapotranspiración fue mayor al histórico en todos los meses, llegando a 7 mm en enero. La HR mínima fue bastante mayor al histórico (39% por sobre el 31%), en especial octubre, enero y febrero. Respecto al año pasado, ambas temporadas rondaron el 39% pero en diciembre y marzo la HR fue más baja mientras que en enero los valores fueron mayores que los presentados en la anterior temporada. La HR máxima fue mayor a los valores históricos en todos los meses, rondando un porcentaje de 93% en diciembre. Respecto al año anterior resultó muy parecido, mayor sólo en enero.

Las precipitaciones anuales fueron de 264 mm lo que es prácticamente igual que el promedio de los últimos 5 años y 100 mm menos que la pluviometría del año anterior. El 52% de las lluvias se encontraron entre los meses de mayo y agosto.

Fenología

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

La brotación estuvo atrasada 11 días para Cabernet sauvignon del plano, al igual que Cabernet franc; 10 días para Merlot, 12 días para Syrah, 16 días para Petite Sirah, Cabernet sauvignon cerro 6 días, y en Carmenere plano 13 días. En el caso de 100% floración también fue más tarde, 8 días para Syrah cerro y Petite Sirah, 12 días para Carmenere plano, 18 días en Cabernet franc, 5 días en Merlot, 3 días en Cabernet sauvignon plano y solo 1 día en Cabernet sauvignon cerro. La cuaja (tamaño de arveja) se registró más tarde en todas las variedades, 16 días después en Petite Sirah, 14 días en Syrah cerro, 8 días en Syrah plano, 12 días en Cabernet franc del plano, 9 días en merlot, 11 días en Carmenere, 5 días en Cabernet sauvignon plano, y 3 días en Cabernet sauvignon del cerro.

Durante esta temporada la pinta también siguió un patrón más atrasado que el año anterior. En Cabernet sauvignon del plano y cerro comenzó casi igual, 1 día después, con una duración de 13 días en el plano y en el cerro. El Syrah tanto del plano como cerro, registró 11 días más tarde la pinta, y con una duración de 16 días. Merlot se atrasó en 18 días, Petite Sirah 3 días, Cabernet franc 21 días y Carmenere tuvo 12 días de retraso con respecto a la temporada anterior. En cuanto a la duración 30 días para Carmenere y Merlot 16 días, 20 días en Petite Sirah, y 16 días en Cabernet

Vinos

Cabernet Sauvignon: Muy buen año en general para Maipo, los vinos tienen colores intensos y profundos. En esta vendimia los vinos muestran gran concentración y sabores elegantes de frutas rojas, cassis y grafito. Los vinos tienen buena estructura, taninos muy generosos y profundos e intensos sabores en el final.

Cabernet Franc: las uvas se cosecharon a mediados de abril, produciendo vinos de aromas intensos, agradable textura y estructura. Esta variedad muestra muy buenos resultados en años más cálidos.

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

La temperatura máxima promedio sigue la misma tendencia que las temperaturas históricas, dando valores levemente menores, un poco más acentuado en enero, excepto en diciembre donde los valores fueron levemente superiores. La máxima extrema promedio se dio en febrero y fue de 31,6°C.

Respecto al año anterior, esta primavera fue más fresca, para luego resultar en un diciembre más cálido y a partir de enero valores levemente más bajos hasta el final de la temporada. Las temperaturas mínimas fueron menores en toda la temporada en comparación a los valores históricos y del año anterior, exceptuando diciembre en ambos casos, en donde esta temporada se obtuvieron valores mayores.

Los días grados fueron menores al histórico a excepción de diciembre, alcanzando un Winkler total de 1.751 GD, 72 GD por debajo del histórico y 209 GD menor que el año anterior. Diciembre y enero fueron los meses con la mayor acumulación térmica.

La evapotranspiración arrancó la temporada muy baja en octubre y se mantuvo por debajo del promedio histórico hasta diciembre. A partir de dicho mes los valores comienzan a ser levemente superiores hasta el final de la temporada, presentando el mayor valor en enero con 6mm.

Con respecto al año anterior, los registros de la temporada actual se encuentran siempre por debajo, excepto llegando la misma a su término, en marzo y abril.

La Humedad Relativa mínima fue mayor en toda la temporada respecto al histórico, en torno al 29%, sin embargo, la HR máxima fue menor en todos los meses, rondando valores de 94%. Con respecto a la temporada anterior, tanto la HR mínima como la máxima presentó valores mayores esta temporada exceptuando el mes de diciembre.

La pluviometría total del año 2017 fue 714 mm, siendo 197mm menor que el año anterior, y 140mm menor que el promedio histórico, concentrándose en los meses de mayo, junio y agosto el 75% del total.

Fenología

En brotación la variedad más adelantada fue Merlot, con 1 mes antes respecto al año anterior (5 de septiembre). En Carmenere, tanto en el cerro como en el plano fue en la misma fecha, 18 de septiembre. Syrah también fue en fecha similar, 12 de septiembre.

La floración fue más tarde en todas las variedades: 10 días en Carmenere cerro y plano (20 de noviembre), 15 días en Cabernet franc, 12 días en Syrah plano, 11 días en Syrah cerro, y 8 días en Merlot. La cuaja (tamaño de arveja), fue más tarde también en todas las variedades, siendo en Syrah cerro 25 días (18 diciembre), 26 días en Syrah plano, 22 días en Carmenere cerro y plano, 25 días en Cabernet franc y 27 días en Merlot. El inicio de pinta también fue más tarde en todas las variedades, siendo 19 días en Syrah cerro, 15 días en Carmenere y Syrah plano, y 12 días Cabernet franc, 15 días Carmenere cerro, y 11 días en Merlot. En cuanto a la duración, el Carmenere del cerro pintó en 30 días, y el Merlot logró hacerlo en 33 días.

- **Vinos**

Carmenere Viñas viejas: Los vinos de esta cosecha muestran un color muy intenso, con sabores a fruta negra madura. Los vinos tienen una gran textura y taninos redondos y dulces apoyados con una columna vertebral sólida de fruta madura.

Cabernet Sauvignon Viñas viejas: Sabores muy buenos y profundos con fruta más oscura, los taninos son firmes, los aromas son puros y maduros. Muy buenos vinos para esta añada.

PUMANQUE (Colchagua)***Clima***

Las temperaturas máximas promedio mantuvieron la misma tendencia de las históricas, levemente inferiores, llegando al máximo promedio de 29°C en febrero. Igual tendencia resultó en comparación al año anterior, con una diferencia un poco más marcada en octubre, noviembre y enero. Las mínimas promedio fueron muy similares a las históricas en toda la temporada, al igual que la comparación con el año anterior, quedando un valor medio de 10°C.

En cuanto a los días grado, se vio una acumulación térmica que mantiene la tendencia de los valores históricos, dando 24 GD por debajo del mismo, alcanzando un Índice de Winkler de 1.687 GD.

Con respecto al año anterior, se presentaron 221 GD por debajo, diferencia que se marca principalmente en los meses de octubre, noviembre y abril.

La evapotranspiración fue similar a la histórica, desde comienzo de la temporada hasta enero, dando valores inferiores hacia el final de la temporada, siendo el promedio de 5,3mm.

La Humedad Relativa mínima y máxima mantienen los patrones de los valores históricos alcanzando valores promedios de 37% y 94% respectivamente.

En la comparación con el año anterior resaltan los meses de enero y marzo donde se observa mayor humedad, tanto en los valores mínimos como en los máximos.

La pluviometría anual fue bastante alta, llegando a un valor total de 527 mm, 137 mm más que el histórico y 197 mm más que el año anterior, concentrándose en los meses de mayo, junio y agosto con 385 mm (73% del total).

Fenología

La brotación en general estuvo similar al año anterior, algunas variedades un poco más adelantadas y otras más tarde. La variedad más adelantada fue el Cabernet Sauvignon en alrededor de 10 días; 5 días antes en Sauvignon Blanc en promedio, 7 días más tarde en Chardonnay, 4 días antes en Syrah, igual fecha en Cabernet Franc y Merlot. El estado 100% floración se registró más tarde en todas las variedades, 15 días en promedio para Syrah y 30 días en promedio para Chardonnay, 17

días para Cabernet Franc, 13 días para Merlot, 7 días para Sauvignon Blanc y 15 días en promedio en Cabernet Sauvignon. La cuaja fue bastante similar al año anterior, sólo pocos días más tarde en algunas variedades comenzando el 21 de diciembre en Chardonnay y Merlot, y terminando el 28 de diciembre con Cabernet Sauvignon. En cuanto al inicio de pinta fue un poco más tarde en casi todas las variedades, igual fecha en Cabernet Sauvignon y merlot, 5 días en Cabernet Franc, 15 días en Sauvignon Blanc, 4 días en Syrah y 10 días en Chardonnay. La duración de la pinta fue distinta según la variedad: en Syrah fueron 24 días, 20 días en Cabernet Franc y 37 en Chardonnay, Merlot 38 días, Sauvignon Blanc 24 días y Cabernet Sauvignon alrededor de 30 días.

- **Vinos**

Merlot: De buen color y taninos suaves y aterciopelados, los vinos muestran fruta azul madura y fresca.

Syrah: vinos de color intenso y profundo que tienen fuertes aromas a fruta madura y algunas notas de especias. Los vinos tienen sentido de origen y tipicidad varietal.

MOLINA (Maule)***Clima***

Las temperaturas máximas y mínimas promedio fueron muy similares a las históricas en toda la temporada, siendo 30,5°C el promedio máximo, observado en febrero y 6,1°C la mínima, registrada en octubre.

Respecto al año anterior también se observó la misma tendencia, encontrando las mayores diferencias en los meses de enero, febrero y marzo, con valores por debajo de los promedios del año anterior, tanto en las temperaturas máximas como en las mínimas.

La acumulación térmica fue menor, alcanzando un Índice de Winkler de 1.572 GD, 56 DG por debajo del promedio histórico y 234 GD menos que la última temporada. Enero y febrero son los meses más cálidos y con la mayor acumulación térmica.

La evapotranspiración fue en un promedio de 3,4mm, con valores por debajo de los históricos en todos los meses, salvo a fin de la temporada, ya que en abril el valor es mayor. Tanto la Humedad Relativa mínima como la máxima fueron mayores al histórico y a los valores registrados en la última temporada, siendo 37% el promedio para la mínima y 98% para la máxima.

La pluviometría anual fue de 710 mm, siendo 32 mm mayor que el histórico, y 208 mm mayor que la temporada anterior, concentrándose en los meses de mayo, junio y agosto con 517 mm, el 73% del valor anual.

Fenología

La brotación en general fue más tardía, retrasada en 10 días comparada con la temporada anterior, brotando el 28 de septiembre el Sauvignon Blanc, el 17 el Gewustraminer, y el 26 del mismo mes el Riesling. A pesar de esto, la floración no tuvo grandes diferencias, ya que comenzó el 24 de noviembre para Sauvignon Blanc, al igual que el año pasado, 1 día atrasado Gewustraminer (19 de noviembre) y 2 días adelantado Riesling (20 de noviembre). La cuaja (tamaño de arveja) se atrasó dos semanas en todas las variedades.

Inicios de pinta se registró con atraso de 5 días en Sauvignon Blanc, y de 4 días en Gewurztraminer y Riesling. La duración de la pinta fue más corta, de alrededor de 12 días en Sauvignon Blanc y Riesling y 14 días en Gewurztraminer.

Gerardo Leal

Gerente Viticultura Viña Santa Rita

Sebastián Labbé

Enólogo Viña Santa Rita