

SANTA RITA ESTATES

INFORME DE VENDIMIA CHILE 2019 – 2020

VARIABLES CLIMÁTICAS Y SUS EFECTOS

Las variables climáticas durante la temporada 2019-2020 se comportaron de la siguiente forma:

- Las precipitaciones entre mayo y septiembre del 2019 fueron menores al promedio histórico y respecto de la temporada anterior (igual tendencia se observó en la temporada 2018/19 respecto de la 2017/18), por lo cual la primavera del 2019 comenzó con una menor cantidad de agua en los suelos, generando un déficit de agua temprano en la temporada antes de los procesos de brotación y floración (que es cuando se define el tamaño de las bayas y de los racimos), explicando la reducción de los rendimientos en especial en aquellos campos que no pudieron ser regados en invierno. Respecto del histórico, el campo que registró el menor déficit fue Apalta con una caída de -28,7% de las precipitaciones, y aquel con mayor déficit fue Ovalle con un -79,3%; respecto de la temporada 2018/19, se registró una caída de las precipitaciones de -15,5% en Pumanque, y -57,4% en Ovalle y Casablanca (Tabla 1).

Tabla 1: Precipitaciones en mm (promedios históricos, acumulado de mayo a septiembre; Temporadas 2019 y 2020)

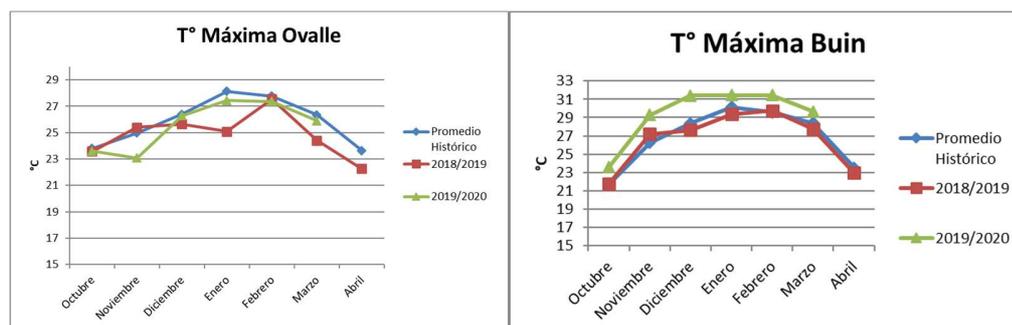
Pp (mm)	Hist May-Ago	2019 May-Sep	2020 May-Sep	% Var 2020/Hist	% Var 2020/2019
Ovalle	127,0	61,8	26,3	-79,3%	-57,4%
Leyda	239,0	224,2	111,0	-53,6%	-50,5%
Casablanca	258,1	196,4	83,7	-67,6%	-57,4%
Pirque	200,4	192,0	89,2	-55,5%	-53,5%
Buin	176,9	154,0	72,4	-59,1%	-53,0%
Alhue	217,2	173,1	102,6	-52,8%	-40,7%
Palmilla	371,0	276,5	199,5	-46,2%	-27,8%
Apalta	376,4	374,0	268,5	-28,7%	-28,2%
Pumanque	271,7	176,6	149,2	-45,1%	-15,5%
Molina	498,5	497,3	300,2	-39,8%	-39,6%
Itahue	414,5	320,8	245,1	-40,9%	-23,6%
Cauquenes	322,4	294,5	350,2	8,6%	18,9%

Por otra parte, no hubo precipitaciones durante el período de maduración de las uvas, lo que permitió obtener una vendimia de uva muy sana respecto de problemas de Oidio y Botrytis.

- En términos globales, las temperaturas máximas promedio de principios de primavera hasta diciembre estuvieron por sobre las históricas en todos los valles, a excepción de Ovalle, que más bien registró una primavera algo más fresca que el resto de los campos, por debajo de los promedios históricos en toda la temporada (Gráfico 1). Estas máximas promedios mayores permitieron, sin duda, una buena brotación, floración y cuaja. Sin embargo, el campo que se mantuvo toda la temporada con temperaturas promedio máximas mayores

al histórico fue Buin, registrando algunas olas de calor intensas en los meses de diciembre, enero y febrero, por sobre los 31°C en promedio (Gráfico 2). Un segundo campo con olas de calor importante resultó ser Apalta, con una temperatura promedio mayor a 33°C en diciembre y enero. Estos dos últimos campos tuvieron algunos problemas de deshidratación leves debido a estas olas de calor.

Gráficos 1 y 2: Temperaturas máximas promedio octubre a abril; Histórico, y temporadas 2019 y 2020



- En cuanto a la acumulación térmica de la temporada, desde octubre a marzo, todos los campos registraron una mayor sumatoria térmica respecto del promedio histórico, excepto el campo de Ovalle, el cual registró -4,6% que el histórico. El valle del Maipo (campos de Alto Jahuel y Pirque) registró la mayor alza de acumulación térmica en comparación a los otros valles productivos. Respecto del año anterior, Buin y Palmilla registraron una mayor acumulación térmica con valores sobre el 10% de variación; Ovalle también registró una variación negativa (Tabla 2). Sin embargo, al analizar los datos por mes, sólo octubre registró menores acumulaciones térmicas que las históricas y que la temporada anterior a pesar de registrar temperaturas promedio máximas mayores, especialmente en los campos de Casablanca, Palmilla, Apalta, Pumanque y Molina, en los cuales la brotación fue algo más lenta y desuniforme, en especial en los sectores afectados por las heladas.

Tabla 2: Suma térmica (comparación promedio histórico, acumulado de octubre a marzo, temporada 2019 y 2020)

GDD TOTAL	Prom Histórico Acum Oct-Mar	2018-19 Acum Oct-Abr	2019-20 Acum Oct-Mar	% Var 2020/Hist	% Var 2020/2019
Ovalle	1.407	1.471	1.343	-4,6%	-8,7%
Leyda	1.053	1.082	1.131	7,4%	4,5%
Casablanca	1.188	1.203	1.252	5,4%	4,0%
Pirque	1.462	1.475	1.620	10,8%	9,8%
Buin	1.532	1.532	1.788	16,7%	16,7%
Alhue	1.678	1.683	1.823	8,6%	8,3%
Palmilla	1.797	1.698	1.909	6,2%	12,4%
Apalta	1.691	1.686	1.828	8,1%	8,4%
Pumanque	1.537	1.448	1.569	2,1%	8,4%
Molina	1.528	1.523	1.602	4,8%	5,1%
Itahue	1.626	1.584	1.724	6,0%	8,8%

- Una condición de primavera más fresca (con menor sumatoria térmica en octubre y noviembre) se registró en Ovalle en comparación al histórico y al año anterior; Leyda y Buin destacaron con una variación de un +25% en estos meses (Tabla 3).

Tabla 3: Suma térmica primavera (promedio histórico, acumulado de octubre y noviembre, Temporada 2019 y 2020)

GDD PRIMAVERA	Prom Hist Oct-Nov	2018-19 Acum Oct-Nov	2019-20 Acum Oct-Nov	% Var 2020/Hist	% Var 2020/2019
Ovalle	339	393	273	-19,4%	-30,5%
Leyda	236	266	294	24,5%	10,3%
Casablanca	260	298	292	12,3%	-2,0%
Pirque	333	362	376	12,9%	3,8%
Buin	354	377	447	26,2%	18,5%
Alhue	404	432	468	15,9%	8,4%
Palmilla	451	439	479	6,2%	9,0%
Apalta	422	435	472	11,9%	8,7%
Pumanque	344	321	348	1,0%	8,4%
Molina	327	335	364	11,1%	8,5%
Itahue	361	361	401	11,2%	11,1%

- Por otra parte, el período de madurez (enero-febrero) más cálido se registró en Buin (por segundo año consecutivo), con una variación del +9,5% respecto del promedio histórico. Esta condición permitió completar el proceso de pinta y madurez de la fruta, pero con algunos problemas de color y deshidratación en variedades como Merlot. Los campos costeros en la zona central (Leyda y Casablanca) registraron meses de enero y febrero más frescos respecto del histórico, al igual que Pumanque y Palmilla en el Valle de Colchagua. Similar tendencia ocurrió en Ovalle por el norte. En el resto de los campos se registró un aumento en la acumulación térmica de los meses más cálidos respecto del histórico (Tabla 4).

Tabla 4: Suma térmica verano (promedio histórico, acumulado meses Enero y Febrero, Temporada 2019 y 2020)

GDD VERANO	Prom Historico Ene-Feb	2018-19 Acum Ene-Feb	2019-20 Acum Ene-Feb	% Var 2020/Hist	% Var 2020/2019
Ovalle	577,0	614,8	573,5	-0,6%	-6,7%
Leyda	439,3	430,0	429,2	-2,3%	-0,2%
Casablanca	499,3	490,1	494,6	-1,0%	0,9%
Pirque	614,0	614,2	635,8	3,5%	3,5%
Buin	620,5	653,1	679,4	9,5%	4,0%
Alhue	678,7	673,8	690,8	1,8%	2,5%
Palmilla	703,9	678,5	689,2	-2,1%	1,6%
Apalta	671,3	661,4	683,3	1,8%	3,3%
Pumanque	631,9	594,1	614,3	-2,8%	3,4%
Molina	648,0	651,5	657,7	1,5%	0,9%
Itahue	672,4	668,5	687,0	2,2%	2,8%

- En cuanto a la humedad relativa, Ovalle registró un 3% más del histórico en el mes más seco que fue diciembre (cuyo valor es de 35%); en la zona central (Pirque y Buin), los meses cálidos registraron entre un 6% y 11% menos que el histórico de 21% en enero de Pirque y 29% en noviembre de Buin, siendo muy seco desde octubre a enero; en la zona costera, la HR de Leyda se mantuvo por debajo del histórico desde octubre a diciembre, un 20% bajo el histórico de 44%, aumentando en enero, al igual que Casablanca, donde se registró similares valores más bajos que el histórico de 45%. En el valle de Colchagua, Apalta con valores menores al histórico de 21%, y Pumanque con valores menores al histórico de 32%, llegando a 14% menos del histórico en febrero. Más al sur, en Molina se registró un 4% bajo el histórico de 22% en los meses más cálidos. Estas condiciones permitieron obtener una buena condición sanitaria de los viñedos y las uvas, y una mayor demanda hídrica de las vides.
- Los campos afectados con las heladas primaverales fueron Casablanca, Pumanque, Molina, Itahue, Pirque y Alhué, siendo los campos de Casablanca los más afectados. El primer evento ocurrió a principios de septiembre, donde la mínima se registró en San Miguel con $-3,37^{\circ}\text{C}$. El segundo evento ocurrió el 12-13 de septiembre, con la mínima de $-3,67^{\circ}\text{C}$ registrada en Pirque. El tercero ocurrió el 20-21 de septiembre con la mínima de $-3,14^{\circ}\text{C}$ en Alhué. Y el cuarto evento ocurrió entre el 2 y 5 de octubre, con la mínima registrada de $-2,89^{\circ}\text{C}$ en Pirque. La helada inusual se produjo en el valle de Colchagua el 2 de octubre, donde la temperatura si bien no fue tan extrema, sí fue prolongada, y ocurrió en un momento en que los viñedos estaban más avanzados en el crecimiento de los brotes (a diferencia de las otras zonas donde los viñedos estaban en brotación). Esta helada provocó una disminución en los rendimientos de los campos de Palmilla y Apalta, afectando principalmente variedades tintas.
- La temporada estuvo marcada por una baja disponibilidad de agua para riego, dado por la escasez de nieve en la cordillera y menores lluvias en invierno. Aquellos campos con abastecimiento de agua a través de canales como Buin, Pirque, Molina, Itahue, Palmilla y Apalta, fueron regados con menores tasas de reposición, en especial durante la cuaja y madurez (desde diciembre en adelante). Incluso en el campo de Pumanque hubo una menor disponibilidad de agua desde el Embalse "Convento Viejo", sin embargo, como este campo venía con una estrategia de riego desde el invierno, los rendimientos de uva no fueron afectados. Por otra parte, también se registró una menor dotación de agua en los pozos profundos, en especial en los campos de Alhué, Casablanca, Apalta, Molina e Itahue, lo cual provocó una menor disponibilidad de agua para riego. Estas restricciones marcaron una temporada de tamaños de bayas menores, y algunos efectos en pérdidas de rendimientos, con algunas deshidrataciones puntuales de Malbec en Itahue, Merlot y Cabernet Sauvignon en Buin y Pirque, Petite Sirah en Alhué.

Crecimiento del viñedo y estados fenológicos

- En la zona de Ovalle, la temporada comenzó con brotaciones 15 días más temprano en cepas blancas (a mediados de agosto) y tintas (a mediados de septiembre). En la zona costera (Leyda), esta comenzó entre 7 a 11 días antes que la temporada anterior, durante la tercera semana de agosto en Pinot Noir. En Casablanca variedades blancas como Chardonnay brotaron 5 días más tarde (primera semana de septiembre), y Sauvignon Blanc entre 5 a 11 días después durante la tercera semana de septiembre; en Merlot y Pinot Noir se dio en similar fecha del año anterior, y Gewurztraminer y Riesling 7 días antes. Por el centro, en la zona de Alto Jahuel, la brotación se generó 10 días más temprano en los cuarteles de los cerros y entre 5 a 10 días más temprano en los sectores planos en comparación a la temporada anterior, en ambos casos a fines de septiembre. Más al sur, en Colchagua, Apalta comenzó brotación 8 a 11 días más temprano en el cerro (segunda semana de septiembre) y entre 4 a 5 días antes en el plano. Hacia la costa, en Pumanque, se generó entre 10-11 días antes en tintos, y 5 días más temprano en Chardonnay (inicios de septiembre) y en similar fecha al año anterior en Sauvignon Blanc (segunda semana de octubre); En Molina, los blancos brotaron más tarde, 7 días en Sauvignon Blanc, y 25 días en Gewurztraminer y Riesling.
- La temporada se caracterizó por un crecimiento vegetativo balanceado de los viñedos en condiciones de mayor acumulación de días grados en los meses de primavera, a excepción de los cuarteles helados, donde el crecimiento de los brotes secundarios fue más heterogéneo, y más lento, y en campos donde octubre fue más bien fresco. En algunos casos, donde los viñedos fueron regados tempranamente en la primavera, después de un invierno seco y sin la opción de haberlos podido regar en invierno, experimentaron un mayor vigor al inicio.
- En Ovalle, la floración ocurrió 7 días antes en Chardonnay y 5 días después en Syrah, con una duración de 18 y 21 días, respectivamente (más larga que el año anterior). En la costa, Casablanca completó floración entre 4 a 5 días más tarde y su duración fue de 5-6 días más que el año anterior. En Alto Jahuel, ocurrió entre 8 y 10 días más temprano durante la primera quincena de noviembre, con una menor duración (7 días); Apalta registró floración entre 3 y 5 días antes que temporada anterior, con una duración de 7 días (2 días más que el año pasado). En Pumanque la floración se completó entre 3 y 8 días antes en tintos y 5 a 8 días antes en blancos, siendo 9 días la duración en tintos, y 6 días en blancos (5 días menos que año anterior). En Molina, la floración tomó 5 días menos en duración y comenzó 9 días antes que la temporada anterior.

- En relación a la pinta, en Ovalle los Chardonnay completaron pinta 15 días antes y el Syrah 3 días más tarde, con una duración mayor al año anterior (7 a 8 días más). Casablanca consiguió pintar una semana más tarde por el efecto de las heladas. En Alto Jahuel, ocurrió entre 7 y 10 días antes que la temporada previa, pero algo más lenta (2 días más); en Apalta fue entre 4 y 7 días antes, con similar duración que temporada anterior (alrededor de 21 días). En Pumanque, se registró entre 15 y 21 días más tarde a excepción del Sauvignon Blanc que la completó en similar fecha, con una duración de 42 días en tintos (13 días más que la anterior), y 36 días en blancos (9 días más que la anterior). En Molina, comenzó 5 días antes que la temporada anterior, con una duración de 21 días (2 días menos que la anterior).

Madurez y cosecha:

- A nivel nacional, al hacer un comparativo desde el 2017 al 2020, se observó que durante el 2020 para Cabernet Sauvignon, se obtuvo GAP (grado alcohólico potencial) similares al 2017 (10 días adelantados), los volúmenes de baya más pequeños de los últimos 3 años, y pH similares, levemente más altos; para el caso de Sauvignon Blanc, se observaron colores más adelantados que los 3 últimos años (más amarillos), los volúmenes de baya más pequeños de los últimos 3 años, GAP similares al 2017 (10 días adelantados) y pH similares, también levemente más altos.
- La acumulación de azúcares (carga fisiológica) se detuvo a mediados de febrero (15 días antes que la temporada anterior), con grado alcohólico potencial de 11,9 (% Vol) contra los 13,3 (% Vol) de la temporada anterior. Esto quiere decir que en la temporada 2019/20 hubo una parada de carga de azúcar más temprana.
- Esto se relacionó con un adelanto en la cosecha inicialmente de entre 15 y 20 días, concentrando la cosecha de blancos y, al mismo tiempo cruzándose con las primeras cosechas de tintos. Al comparar los datos de Brix medidos en diferentes variedades por campo durante la primera semana de febrero, con la misma semana de la temporada anterior, se observó claramente un adelanto de la madurez tecnológica en Alhué (25%), Buin (8%), Itahue (40%), Molina (9%), Palmilla (5%), Pumanque (10%). Sin embargo, Leyda (-2%) y Casablanca (Hualpes -10% y Santa Inés -30%) no mostraron tal adelanto. Los pH también se mostraron más altos en campos como Alhué, Itahue y Molina, y más bajos en otros campos como Casablanca y Palmilla, afectados por la helada, y levemente menores en los campos de Leyda, Buin, Pumanque. En cuanto a la acidez total, se registró más baja en campos Alhué, Itahue, Molina, Palmilla, Apalta, y más alta en campos como Buin, Leyda, Pumanque, y Casablanca.

- La vendimia finalizó históricamente antes de lo esperado, a mediados de abril, con los últimos lotes cosechados en forma manual de Cabernet Franc en Pumanque, Cabernet Sauvignon en Palmilla, y Carmenere y Moscateles de Ovalle.
- En términos de resultados de la vendimia 2020, hubo un leve aumento de los rendimientos en relación a la estimación de enero y una baja similar en relación al plan de junio y a la vendimia 2019. Las estimaciones de producción permitieron evidenciar que la baja de rendimientos no estuvo relacionado a una menor cantidad de racimos, sino más bien a un menor número de bayas y tamaño de bayas, por malas cuajas en algunas variedades relacionadas a las heladas, y por un efecto de menores tasas de riego por falta de agua en algunas zonas entre flor y madurez. De hecho, la primera semana de febrero se comparó el volumen de la baya en todos los campos y, claramente, los campos afectados con heladas evidenciaron disminución del volumen en Hualpes y Santa Inés (Casablanca) y aquellos campos con mayor déficit de riego también mostraron disminución de volúmenes como fue el caso de Alhué, Buin, Itahue, Molina, y Apalta.
- Dentro de todos los valles, las zonas que registraron importantes bajas en los rendimientos fueron Casablanca y Palmilla, Apalta y Pirque. Los campos al alza fueron Ovalle, Pumanque y Leyda. En cuanto a cepajes, los blancos estuvieron a la baja respecto del año pasado, en especial Sauvignon Blanc y Chardonnay, siendo este último el más crítico en el global por el efecto de las heladas en Casablanca e Itahue; en cuanto a los tintos, Malbec y Cabernet Franc son las variedades más caídas, luego Tintorera, Cabernet Sauvignon, y Syrah. Dentro de las variedades al alza, resultaron Pinot Noir, Grenache, Cinsault y Tempranillo, estas tres últimas bien conocidas como variedades tolerantes a efectos de sequía.

En resumen:

- La temporada 2019-2020 resultó ser más cálida que el histórico y que la temporada anterior, bajo un déficit extremo de precipitaciones en invierno y durante la temporada de crecimiento y madurez, que permitieron producir uvas sanas.
- Los estados fenológicos fueron adelantados, incluyendo la madurez de azúcar, pero con menor grado alcohólico, lo cual adelantó el comienzo de la vendimia en 15-20 días, siendo el año con la cosecha más temprana en los últimos 20 años.
- Los rendimientos iniciales fueron buenos de acuerdo a las condiciones climáticas (en número de racimos y número de bayas) que fueron mermados por efecto de heladas en algunos valles (especialmente en Casablanca y Palmilla), y con restricciones hídricas importantes debido a una baja disponibilidad de agua en algunas zonas (Maipo, Casablanca, Colchagua, Curicó) desde la cuaja y más acentuada en la madurez, que provocaron una pérdida en el volumen de las bayas y en los rendimientos finales, a excepción de aquellos campos que se pudieron regar en invierno.

Vinos

Valle de Leyda

Pinot Noir: El Pinot Noir fue cosechado 9 días más temprano que el año anterior. Fue un excelente año para esta variedad en este valle. Los vinos resultaron con muy buen equilibrio natural de acidez/azúcar y en nariz se encuentran notas florales y a frutas rojas como guinda ácida. Son vinos de buena estructura en boca, dominados por una sensación de jugosidad dada su fresca acidez y una carga tánica que nos hace pensar que serán vinos con una buena crianza.

Valle de Limarí

Chardonnay: La cosecha de uvas para base espumante se adelantó una semana y para vino tranquilo, se adelantó entre 10 y 15 días, dependiendo del sector. Excepcionales resultados en esta variedad, vinos tensos, austeros y elegantes. En boca con gran largo y verticalidad, se dejan ver muchos sabores salinos dentro del equilibrio.

Syrah: Contrario a la tendencia de la temporada, los rendimientos de esta variedad en este valle fueron mayores a lo esperado y en cuanto a acumulación térmica, fue un año más fresco respecto de los promedios históricos. Resultó en vinos inclinados hacia un perfil floral y especiado, con buen equilibrio en boca entre profundidad y frescura.

Valle de Casablanca

Sauvignon Blanc: Fue una temporada un 5,4% más cálida respecto del promedio histórico, esto sumado a la baja en rendimientos por el efecto de las heladas, adelantó la cosecha aproximadamente en un mes. Trabajamos con distintas fechas de cosecha para buscar complejidad y diversos perfiles. Los resultados son muy atractivos, encontrando un balance entre los frescos aromas herbales y las notas cítricas aportadas por aquellos cuarteles con mayor madurez. En boca encontramos mucha frescura, una acidez punzante y bajos pH.

Alto Jahuel, Valle del Maipo

Cabernet Sauvignon: La cosecha 2020 fue un gran año para el Cabernet Sauvignon. Las altas temperaturas durante el verano permitieron tener una pinta corta y homogénea. La señal de detención de crecimiento vegetativo fue clara, permitiendo a la planta enfocarse en la maduración de la uva. Estas condiciones, sumada a la baja carga, resultó en una cosecha muy temprana, comenzando el 25 de febrero y terminando el 13 de marzo. En general, encontramos Cabernet Sauvignon con fruta fresca y notas florales como la violeta. Se dio un gran balance natural en las uvas entre alcohol y acidez, lo que asegura una larga vida para los exponentes de esta temporada.

Merlot: Gran año para esta variedad, cosechado durante la última semana de febrero, con una perfecta madurez y equilibrio. Los vinos muestran frescos aromas a frutas rojas y toques herbales y al igual que el Cabernet Sauvignon, tienen un buen balance entre acidez y alcohol.

Apalta, Valle de Colchagua

Syrah: Apalta fue un fiel ejemplo de la tendencia de la vendimia 2020 en Chile. Fue más cálido y con rendimientos más bajos. Esto adelantó notoriamente la cosecha y los vinos resultaron con mucha fuerza. Se inclinan hacia la fruta azul, como el arándano, por ejemplo.

Carmenere: Las condiciones de la cosecha 2020 fueron notables para el Carmenere. Todo cosechado en marzo, consiguiendo buenos niveles de madurez y excelente balance entre alcohol/acidez. Este balance no se consigue todos los años, por eso celebramos cosechas como esta. El carácter "Carmenere" está muy reflejado en los vinos, encontrando notas especiadas, herbales y florales. La típica sedosidad de esta variedad caracteriza los componentes de esta cosecha, acompañados de una agradable frescura.

Pumanque, Valle de Colchagua

Cabernet Franc: Esta promete ser una temporada de vinos interesantes, más austeros en nariz, pero con notas florales, mucha fruta negra y especias. Vinos con taninos firmes y de final muy largo.

Merlot: Las uvas fueron cosechadas la última semana de marzo con condiciones ideales de madurez y muy sanas. Los vinos muestran un color intenso, notas de fruta madura negra y especias muy delicadas. La boca es amplia y sedosa.

Valle del Maule

Carignan: La cosecha de estos vinos fue la semana del 17 de febrero, una semana antes respecto del 2019. Los vinos resultaron con una nariz de muchas capas, encontrando fruta limpia y fresca que recuerda a frambuesas y guinda ácida, acompañado de notas terrosas y a hierbas del lugar. En boca, el vino está dominado por su alta acidez, resultando en un vino sabroso y jugoso. De taninos presentes y de buen agarre.

Gerardo Leal
Gerente Viticultura
Santa Rita Estates

Emily Faulconer
Enóloga Jefe
Viña Carmen

Sebastián Labbé
Enólogo Vinos Ultra Premium
Viña Santa Rita