

SANTA RITA ESTATES

INFORME DE VENDIMIA CHILE 2018 – 2019

Resumen

La cosecha 2019 se **caracterizó por ser una vendimia libre de eventos que perjudicaran la calidad de la fruta, pero de leves bajas en los rendimientos.**

La temporada 2018-2019 comenzó con una primavera más cálida que un año promedio y con pocas lluvias durante el período de madurez de la fruta, lo cual permitió lograr una buena madurez de azúcares, colores y taninos en una condición fitosanitaria óptima. Una baja de precipitaciones también se había producido en invierno, lo cual se tradujo en una leve baja en los rendimientos. Al mismo tiempo, las temperaturas altas de fines de enero y principios de febrero exigieron tomar mayores resguardos para que la fruta no sufriera deshidratación.

Variables climáticas

Precipitaciones

Las precipitaciones de invierno (mayo a septiembre del 2018) fueron menores al promedio histórico y respecto de la temporada anterior, por lo cual la primavera del 2018 comenzó con una menor cantidad de agua en los suelos, generando posiblemente un déficit de agua temprano en la temporada antes de los procesos de brotación y floración, lo que explica de alguna manera una reducción en los rendimientos en el momento de la cosecha.

Precipitaciones en mm (comparación promedio histórico, acumulado meses mayo a septiembre vendimia 2018 y 2019)

| Pp (mm) | Prom. Histórico May-Sep | 2017 Acum. May-Sep | 2018 Acum. May-Sep | % Var 1 2019/Hist | % Var 2 2019/2018 |
|------------|----------------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------|----------------------|
| Ovalle | 160,2 | 302,1 | 61,8 | -61,4% | -79,5% |
| Leyda | 262,4 | 335,5 | 224,2 | -14,5% | -33,2% |
| Casablanca | 287,2 | 406,9 | 196,4 | -31,6% | -51,7% |
| Pirque | 224,3 | 273,2 | 192,0 | -14,4% | -29,7% |
| Buin | 194,0 | 243,5 | 154,0 | -20,6% | -36,8% |
| Alhué | 240,1 | 341,5 | 173,1 | -27,9% | -49,3% |
| Palmilla | 385,7 | 488,3 | 276,5 | -28,3% | -43,4% |
| Apalta | 477,7 | 635,9 | 374,0 | -21,7% | -41,2% |
| Pumanque | 315,2 | 482,3 | 176,6 | -44,0% | -63,4% |
| Molina | 534,5 | 623,4 | 497,3 | -7,0% | -20,2% |

Precipitaciones en mm (comparación promedio histórico, acumulado meses octubre a abril vendimia 2018 y 2019)

| Pp (mm) | Prom. Histórico | 2017-18 | 2018-19 | % Var 1 | % Var 2 |
|------------|-----------------|--------------|--------------|-----------|-----------|
| | Oct-Abr | Acum Oct-Abr | Acum Oct-Abr | 2019/Hist | 2019/2018 |
| Ovalle | 9,8 | 4,8 | 3,2 | -67,5% | -33,3% |
| Leyda | 64,3 | 66,4 | 60,4 | -6,1% | -9,0% |
| Casablanca | 56,3 | 58,9 | 42,2 | -25,0% | -28,4% |
| Pirque | 76,6 | 67,8 | 19,7 | -74,3% | -70,9% |
| Buin | 52,9 | 2,8 | 11,6 | -78,1% | 314,3% |
| Alhué | 100,1 | 36,0 | 27,3 | -72,7% | -24,2% |
| Palmilla | 69,5 | 85,6 | 26,2 | -62,3% | -69,4% |
| Apalta | 95,2 | 91,9 | 82,8 | -13,0% | -9,9% |
| Pumanque | 73,6 | 50,9 | 22,9 | -68,9% | -55,0% |
| Molina | 130,0 | 107,9 | 52,3 | -59,8% | -51,5% |

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.

Temperatura

Las temperaturas máximas promedio y mínimas promedio de principios de primavera estuvieron por sobre las históricas en todas las zonas, permitiendo asegurar buenas condiciones climáticas durante la brotación, con excepción de los viñedos del sur, en especial Colchagua, donde la máxima de octubre resultó ser más baja que el histórico.

En cuanto a la acumulación térmica (GDD) de la temporada de octubre a marzo, los campos de Palmilla y Pumanque registraron una menor sumatoria térmica respecto del promedio histórico. El resto de los campos registró un leve aumento en la acumulación de días grados, siendo los viñedos de Ovalle y Leyda los cuales registraron el mayor incremento.

Una condición de primavera más fresca (con menor sumatoria térmica en octubre y noviembre) se registró en Palmilla y Pumanque; el resto de los campos todos registraron mayores valores.

Por otra parte, el período de madurez más cálido se registró en Ovalle y Buin. Esta condición permitió completar el proceso de pinta y madurez de la fruta, pero con algunos problemas puntuales. Los meses de enero y febrero fueron más frescos en la zona costera (Leyda, Casablanca y Pumanque) Similar tendencia ocurrió en Apalta y Palmilla, al igual que Alhué, donde se registraron menos acumulación térmica durante estos meses respecto del histórico.

Las altas temperaturas máximas alcanzadas (por sobre 30°C por 4-5 horas en promedio) a fines de enero e inicios de febrero desencadenaron algunos procesos de deshidratación de fruta principalmente en la variedad Merlot.

Suma térmica (comparación promedio histórico, acumulado vendimia 2018 y 2019, octubre a marzo)

| GDD TOTAL | Prom. Histórico Oct-Mar | 2017-18 Acum Oct-Mar | 2018-19 Acum Oct-Mar | % Var 1 2019/Hist | % Var 2 2019/2018 |
|------------|----------------------------|-------------------------|-------------------------|----------------------|----------------------|
| Ovalle | 1.407 | 1.452 | 1.471 | 4,5% | 1,3% |
| Leyda | 1.040 | 1.036 | 1.082 | 4,0% | 4,4% |
| Casablanca | 1.183 | 1.174 | 1.203 | 1,8% | 2,5% |
| Pirque | 1.441 | 1.446 | 1.475 | 2,4% | 2,1% |
| Buin | 1.510 | 1.485 | 1.532 | 1,4% | 3,1% |
| Alhué | 1.667 | 1.666 | 1.683 | 0,9% | 1,0% |
| Palmilla | 1.794 | 1.697 | 1.698 | -5,3% | 0,1% |
| Apalta | 1.674 | 1.606 | 1.686 | 0,7% | 5,0% |
| Pumanque | 1.544 | 1.547 | 1.448 | -6,2% | -6,4% |
| Molina | 1.524 | 1.467 | 1.523 | 0,0% | 3,9% |

Suma térmica primavera (comparación promedio histórico, acumulado meses octubre y noviembre vendimia 2018 y 2019)

| GDD PRIMAVERA | Prom. Histórico Oct-Nov | 2017-18 Acum Oct-Nov | 2018-19 Acum Oct-Nov | % Var 1 2019/Hist | % Var 2 2019/2018 |
|---------------|----------------------------|-------------------------|-------------------------|----------------------|----------------------|
| Ovalle | 340 | 384 | 393 | 15,7% | 2,3% |
| Leyda | 225 | 235 | 266 | 18,4% | 13,5% |
| Casablanca | 256 | 247 | 298 | 16,6% | 20,5% |
| Pirque | 324 | 311 | 362 | 11,7% | 16,4% |
| Buin | 344 | 340 | 377 | 9,5% | 11,0% |
| Alhué | 397 | 402 | 432 | 8,8% | 7,3% |
| Palmilla | 448 | 399 | 439 | -1,9% | 10,1% |
| Apalta | 414 | 376 | 435 | 4,9% | 15,6% |
| Pumanque | 347 | 347 | 321 | -7,5% | -7,7% |
| Molina | 325 | 299 | 335 | 3,3% | 12,0% |

Suma térmica verano (comparación promedio histórico, acumulado meses enero y febrero vendimia 2018 y 2019)

| GDD VERANO | Prom. Histórico Ene-Feb | 2017-18 Acum Ene-Feb | 2018-19 Acum Ene-Feb | % Var 1 2019/Hist | % Var 2 2019/2018 |
|------------|----------------------------|-------------------------|-------------------------|----------------------|----------------------|
| Ovalle | 574 | 572 | 615 | 7,0% | 7,4% |
| Leyda | 442 | 432 | 430 | -2,7% | -0,6% |
| Casablanca | 500 | 512 | 490 | -2,0% | -4,3% |
| Pirque | 612 | 613 | 614 | 0,4% | 0,3% |
| Buin | 613 | 598 | 653 | 6,6% | 9,3% |
| Alhué | 678 | 653 | 674 | -0,7% | 3,2% |
| Palmilla | 712 | 663 | 678 | -4,7% | 2,3% |
| Apalta | 671 | 644 | 661 | -1,4% | 2,7% |
| Pumanque | 639 | 636 | 594 | -7,0% | -6,6% |
| Molina | 647 | 647 | 652 | 0,7% | 0,8% |

Humedad Relativa

En cuanto a la humedad relativa, Ovalle registró un 10% sobre del histórico en el mes más seco, no bajando del 44% de humedad relativa; en el área costera de la zona central, los meses cálidos registraron un 8% más que el histórico de 30%; Leyda estuvo cercano al 44% histórico, al igual que Casablanca. En Colchagua, Apalta estuvo similar al 22% del histórico, y Pumanque un 5% menos del histórico de 32%. Más al sur, en Molina, se registró un 3% sobre los 22% históricos en los meses más cálidos. Estas condiciones, en general, permitieron obtener una buena condición sanitaria de los viñedos, pero hubo que tener mayor atención a la condición hídrica de las vides.

Heladas

No se produjeron heladas en nuestros campos con mayor riesgo como Casablanca, Pumanque, Molina y Pirque, por lo que no fue la causa de mermas en cuanto a rendimientos.

Crecimiento del viñedo y estados fenológicos

La temporada se caracterizó por un crecimiento vegetativo balanceado de los viñedos en general y una ocurrencia de estados fenológicos en un período más corto, en particular en la floración y pinta, debido principalmente a una mayor acumulación de días grados en estos períodos.

La temporada comenzó con una **brotación** 10 días más tarde en cepas blancas y 5 días más temprano en tintos en Ovalle; en la zona costera (Leyda), esta comenzó 3 a 6 días más tarde en Pinot Noir. En Casablanca ocurrió una semana antes; en la zona de Alto Jahuel, la brotación se generó más tarde en los cuarteles de los cerros y más temprano en los sectores planos en comparación a la temporada anterior. Más al sur, en Colchagua, Apalta comenzó brotación 5 a 7 días más tarde; y hacia la costa, en Pumanque, se generó 15 días más tarde en tintos y 6 días más tarde en blancos. En Molina, los blancos brotaron 3-4 días antes.

La **floración** ocurrió en Leyda en similar fecha que temporada anterior. En Casablanca, 5 a 10 días adelantado, completándose más rápido en variedades tintas que blancos. En Alto Jahuel, ocurrió 7 a 10 días más tarde, con una mayor duración (7 a 12 días); Apalta registró floración en similares fechas a temporada anterior, pero más rápida en 2 a 3 días. En Pumanque la floración se completó 8 días antes en tintos y una semana antes en blancos, siendo la duración 3 días menos en tintos y 2 días en blancos. En Molina, la floración tomó 8 días más de duración y comenzó en similar fecha que temporada anterior.

En relación a **la pinta**, Leyda y Casablanca consiguieron pintar una semana antes. En Casablanca la pinta fue más rápida en tintos que en blancos. En Alto Jahuel, ocurrió en similar fecha a la temporada anterior pero este año fue más rápida (7 días menos). En Apalta fue 10 días antes, con una duración de 12 días menos que la temporada anterior. En Pumanque, se registró 4 días antes en tintos y 7 días antes en blancos, con una duración de 28 días en tintos (similar a temporada anterior) y 4 días antes en blancos. En Molina, duró dos semanas más y comenzó 5 días más tarde que la temporada anterior.

Madurez y cosecha:

En la temporada 2019 la acumulación de azúcares (carga fisiológica) se detuvo en forma más tardía, a comienzos de marzo, con una temperatura media entre septiembre y febrero de 18,1°C en la zona central y grado alcohólico potencial de 13,3 (% Vol), 3-4 días más tarde que temporada anterior donde se registró una temperatura media de 17,8°C entre los mismos meses y un grado alcohólico potencial de 12,8 (% Vol).

Esto se puede relacionar a 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 tempranos. El grado Brix fue aumentando lentamente junto al pH y la acidez bajando también lentamente.

La vendimia finalizó a inicios de mayo; esto es un poco antes de lo esperado, con los últimos lotes cosechados para Late harvest a mediados del mismo mes.

En términos de resultados de la vendimia 2019, hubo una baja de los rendimientos respecto de la temporada anterior, explicado principalmente por un menor número de bayas por racimo.

Vinos

Valle de Leyda

Pinot Noir: La fecha de cosecha del Pinot Noir fue más temprano respecto a lo normal. Se obtuvieron uvas con un buen equilibrio natural de acidez/azúcar. Los vinos resultaron de buen color, en nariz se encuentran notas especiadas y a frutas rojas como guinda ácida. Son vinos de buena estructura en boca, dominados por una sensación de jugosidad por la fresca acidez y una carga tánica que nos hace pensar que serán vinos con una buena crianza.

Sauvignon Blanc: Los vinos muestran mucho equilibrio y gran frescor. Son vinos intensos en aromas cítricos, grosellas y fruta tropical con un fondo salino en boca que prometen un buen desarrollo.

Valle de Limarí

Chardonnay: La cosecha se adelantó entre 10-15 días dependiendo del sector. Las uvas alcanzaron un interesante perfil de fruta madura fresca, manteniendo buenos niveles de acidez. Es un gran año para esta variedad, los vinos resultaron intensos en nariz, siempre dominados por la elegancia. En boca con gran peso y largo, se encuentran sabores salinos dentro del equilibrio.

Syrah: La menor carga de esta temporada y la mayor suma térmica resultó en una cosecha más temprana de fruta de alta concentración. Esta variedad en Limarí siempre sorprende por su profundo e intenso color, este año no es la excepción. En nariz aparecen las clásicas notas a aceituna negra, ceniza y violetas. En boca concentrado, de buena estructura y balance.

Valle de Casablanca

Sauvignon Blanc: En Casablanca vimos una condición muy favorable, ya que nos encontramos con cierta heterogeneidad en la uva, lo que permitió encontrar diferencias en la madurez entregando distintos perfiles simultáneamente, resultando en una agradable complejidad. Los vinos muestran gran concentración y una riqueza aromática.

Alto Jahuel, Valle del Maipo

Cabernet Sauvignon: La gran diversidad de este viñedo nos permite ver un abanico de resultados en esta variedad. Si partimos por los viñedos antiguos de la terraza aluvial, podemos comentar que es una temporada excepcional. A pesar de que los colores no son igualmente intensos y profundos como años anteriores, resultaron vinos de un gran peso en boca, un tanino perfectamente maduro, un balance que resulta en una tremenda e inigualable fineza en boca.

En los cerros, encontramos una tipicidad distinta. Fue un buen año para estas uvas, especialmente las provenientes de las partes más altas del viñedo. Acá encontramos profundos e intensos colores y en boca vinos de taninos reactivos y vibrantes.

Cabernet Franc: Vinos intensos de gran riqueza aromática con fruta roja como guinda, notas florales y grafito. Son vinos de gran estructura, con taninos firmes de mucha intensidad y una delicadeza sorprendente.

Apalta, Valle de Colchagua

Syrah: Este año apostamos a una cosecha algo más temprana para nuestros Syrah de Apalta, buscando algo más de frescura y narices más expresivas. Los resultados fueron interesantes, colores violeta intensos, con aromas que van hacia la fruta azul, como arándanos, y también un perfil floral. En boca son vinos de buen peso, con un tanino fino pero presente. Una buena acidez hace que el conjunto resulte en una buena acidez y jugosidad.

Carmenere: El resultado de los Carmenere fue muy bueno. Los colores son intensos y profundos y el perfil de los vinos va hacia el herbal y las especias. Encontramos mucha pimienta, laurel, cedro, fruta roja. Los azúcares se mantuvieron moderados hacia el final de la madurez, por lo que obtuvimos vinos con un buen equilibrio azúcar/acidez. Es un año de muy buena madurez y muestran un estilo más fresco y amplio con taninos suaves.

Pumanque, Valle de Colchagua

Excelentes resultados en general para esta propiedad transversalmente a través de las distintas variedades.

Syrah: Nuestro Syrah más costero, el perfil responde evidentemente a esto. encontramos resultados muy interesantes y un perfil de fruta que se va totalmente hacia lo especiado y floral. Encontramos notas a pimienta, hierbas y violetas. En boca es fresco y largo.

Cabernet Franc: Los vinos resultaron ser de buenos colores, aunque un poco inferior respecto a años anteriores. Obtuvimos vinos con notas a hierbas, grafito y fruta roja. En boca se caracterizan por un gran paladar medio y taninos firmes.

Merlot: Desde el inicio de la temporada vimos un buen equilibrio en la distribución de fruta de esta variedad, esto se vio reflejado en el resultado final de los vinos. Excelentes colores, a veces difícil de conseguir para esta variedad. Un buen equilibrio natural de la uva, resultando en un perfil de fruta roja, con notas a frambuesa, frutilla y algo de hierbas. En boca, una fresca acidez y finos taninos.

Valle del Maule

Carignan: Maule también tuvo un invierno menos lluvioso, por lo que fue una temporada bastante limitante en crecimiento. Los rendimientos fueron muy bajos y la maduración se adelantó alrededor de 3 semanas. Los vinos resultaron de intenso color y en nariz hacia fruta roja fresca, como frambuesas y guinda ácida. 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
Viña Carmen

Sebastián Labbé
Enólogo Vinos Ultra Premium
Viña Santa Rita