

SANTA RITA ESTATES

RELATÓRIO DE VINDIMA CHILE 2019 – 2020

Variáveis climáticas e seus efeitos

As variáveis climáticas durante a temporada 2019-2020 se comportaram da seguinte forma:

- As precipitações entre maio e setembro de 2019 foram inferiores à média histórica e à temporada anterior (a mesma tendência foi observada na temporada 2018/19 com relação a 2017/18), motivo pelo qual a primavera de 2019 começou com uma menor quantidade de água no solo, gerando um déficit hídrico precoce na temporada antes dos processos de brotação e floração (que é quando o tamanho das bagas e dos cachos se definem), explicando assim a redução dos rendimentos principalmente naqueles campos que não puderam ser irrigados no inverno. Comparado ao histórico, o campo que registrou o menor déficit foi Apalta, com uma queda de 28,7 % nas precipitações, e aquele com o maior déficit foi Ovalle com uma redução de 79,3 %; com relação à temporada 2018/19 foi registrada uma queda nas precipitações de 15,5 % em Pumanque e de 57,4 % em Ovalle e Casablanca (Tabela 1).

Tabela 1: Precipitações em mm (médias históricas, acumulado de maio a setembro; Temporadas 2019 e 2020)

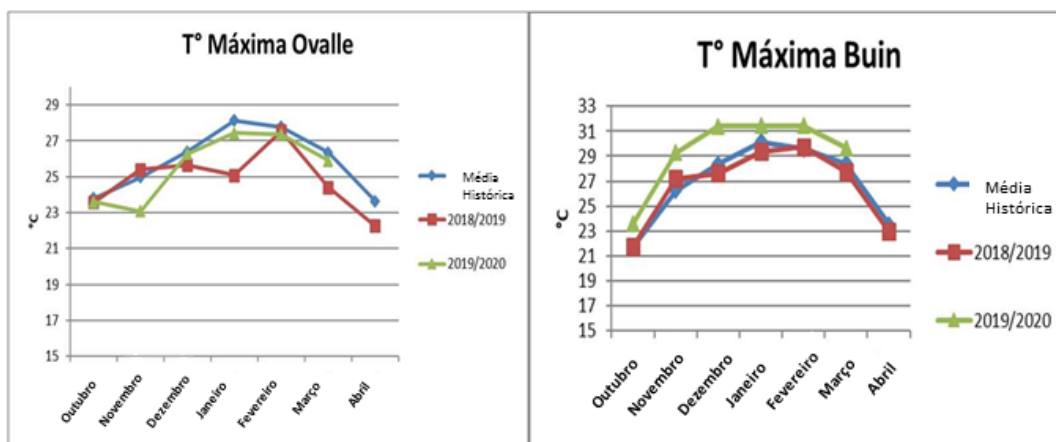
Pp (mm)	Hist Mai-Ago	2019 Mai-Set	2020 Mai-Set	% Var 2020/Hist	% Var 2020/2019
Ovalle	127.0	61.8	26.3	-79.3 %	-57.4 %
Leyda	239.0	224.2	111.0	-53.6 %	-50.5 %
Casablanca	258.1	196.4	83.7	-67.6 %	-57.4 %
Pirque	200.4	192.0	89.2	-55.5 %	-53.5 %
Buin	176.9	154.0	72.4	-59.1 %	-53.0 %
Alhue	217.2	173.1	102.6	-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 sua vez, não ocorreram precipitações durante o período de maturação das uvas, o que permitiu obter uma vindima de uva muito saudável em relação aos problemas de oídio e botrítis.

Em termos globais, as temperaturas máximas médias do início da primavera até dezembro estiveram acima das históricas em todos os vales, com exceção de Ovalle, que de certa forma registrou uma primavera um pouco mais fresca que os demais campos, abaixo das médias históricas em toda a temporada (Gráfico 1). Estas máximas médias mais elevadas permitiram, sem dúvida, uma boa brotação, floração e vingamento. Porém, o campo que se manteve toda a temporada com temperaturas máximas médias mais elevadas que o histórico foi Buin, registrando algumas ondas de calor intensas nos meses de dezembro, janeiro e fevereiro, acima dos 31°C em média (Gráfico 2). Um segundo campo com ondas de calor importantes foi Apalta, com uma temperatura média superior a 33°C em dezembro e janeiro. Estes dois

últimos campos tiveram alguns problemas leves de desidratação devido a estas ondas de calor.

Gráficos 1 e 2: Temperaturas máximas médias outubro a abril, médias históricas e temporadas 2019 e 2020



- Sobre o acúmulo térmico da temporada, desde outubro a março, todos os campos registraram uma maior soma térmica com relação à média histórica, exceto o campo de Ovalle, que registrou -4,6 % que o histórico. O Vale do Maipo (campos de Alto Jahuel e Pirque) registrou o maior aumento de acúmulo térmico em comparação aos outros vales produtivos. Em relação ao ano anterior, Buin e Palmilla registraram maior acúmulo térmico com valores acima de 10 % de variação; Ovalle também registrou uma variação negativa (Tabela 2). Porém, ao serem analisados os dados por mês, apenas outubro registrou menores acúmulos térmicos que os históricos e que a temporada anterior apesar de registrar temperaturas médias máximas superiores, especialmente nos campos de Casablanca, Palmilla, Apalta, Pumanque e Molina, nos quais a brotação foi um pouco mais lenta e irregular, especialmente nos setores afetados pelas geadas.

Tabela 2: Soma térmica (comparação média histórica, acumulado de outubro a março, temporada 2019 e 2020)

GDD TOTAL	Média Histórica	2018-19	2019-20	% Var	% Var
	Acum Out-Mar	Acum Out-Abr	Acum Out-Mar	2020/Hist	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 %

- Uma condição de primavera mais fresca (com menor soma térmica em outubro e novembro) foi registrada em Ovalle em comparação ao histórico e ao ano anterior; Leyda e Buin se destacaram com uma variação de +25 % nestes meses (Tabela 3).

Tabela 3: Soma térmica primavera (média histórica, acumulado de outubro e novembro, Temporada 2019 e 2020)

GDD PRIMAVERA	Média Hist Out-Nov	2018-19 Acum Out-Nov	2019-20 Acum Out-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 outro lado, o período de maturação (janeiro-fevereiro) mais cálido foi registrado em Buin (por segundo ano consecutivo), com uma variação de +9,5 % em relação à média histórica. Esta condição permitiu finalizar o processo de pintor e maturação da fruta, mas com alguns problemas de cor e desidratação em variedades como o Merlot. Os campos costeiros na zona central (Leyda e Casablanca) registraram meses de janeiro e fevereiro mais frescos em relação ao histórico, como também Pumanque e Palmilla no Vale de Colchagua. Tendência similar ocorreu em Ovalle pela área norte. No restante dos campos foi registrado um aumento no acúmulo térmico dos meses mais quentes em relação ao histórico (Tabela 4).

Tabela 4: Soma térmica verão (média histórica, acumulado meses janeiro e fevereiro, Temporada 2019 e 2020)

GDD VERÃO	Média Histórica Jan-Fev	2018-19 Acum Jan-Fev	2019-2020 Acum Jan-Fev	% 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 %

- Sobre a umidade relativa, Ovalle registrou um aumento de 3 % com relação ao histórico no mês mais seco que foi dezembro (cujo valor é de 35 %); na zona central (Pirque e Buin), os meses cálidos registraram redução entre 6 % e 11 % em comparação ao histórico de 21 % em janeiro de Pirque e 29 % em novembro de Buin, sendo muito seco desde outubro a janeiro; na zona costeira, a umidade relativa de Leyda se manteve abaixo do histórico desde outubro a dezembro, 20 % abaixo do histórico de 44 %, aumentando em janeiro, da mesma forma que Casablanca, onde foram registrados similares valores mais baixos que o histórico de 45 %. No Vale de Colchagua, Apalta com valores inferiores ao histórico de 21 % e Pumanque com valores inferiores ao histórico de 32 %, chegando a 14 % abaixo do histórico em fevereiro. Mais ao sul, em Molina, foram registrados valores 4 % inferiores ao histórico de 22 % nos meses mais cálidos. Estas condições permitiram obter uma boa condição sanitária dos vinhedos e das uvas e uma maior demanda hídrica das videiras.

- Os campos afetados com as geadas de primavera foram Casablanca, Pumanque, Molina, Itahue, Pirque e Alhué, sendo os campos de Casablanca os mais afetados. O primeiro evento ocorreu no começo de setembro, com a mínima registrada em San Miguel de -3,37 °C. O segundo evento ocorreu em 12-13 de setembro, com a mínima de -3,67 °C registrada em Pirque. A terceira ocorrência foi em 20-21 de setembro com a mínima de -3,14 °C em Alhué. Já o quarto evento ocorreu entre os dias 2 e 5 de outubro em Pirque com a mínima registrada de -2,89 °C. A geada incomum ocorreu no Vale de Colchagua no dia 2 de outubro, quando a temperatura, apesar de não ter sido tão extrema, foi prolongada e aconteceu em um momento no qual os vinhedos estavam em uma etapa mais avançada no crescimento dos brotos (diferentemente de outras zonas onde os vinhedos estavam em brotação). Esta geada provocou uma diminuição nos rendimentos dos campos de Palmilla e Apalta, afetando principalmente as variedades tintas.

- A temporada esteve marcada por uma baixa disponibilidade de água para irrigação, devido à escassez de neve na cordilheira e menores índices de chuva no inverno. Aqueles campos com abastecimento de água através de canais como Buin, Pirque, Molina, Itahue, Palmilla e Apalta, foram irrigados com menores taxas de reposição, especialmente durante o vingamento e maturação (desde dezembro em diante). Inclusive no campo de Pumanque houve uma menor disponibilidade de água desde a Represa “Convento Viejo”, porém, como este campo vinha com uma estratégia de irrigação desde o inverno, os rendimentos de uva não foram afetados. Por outro lado, também foi registrada uma menor dotação de água nos poços profundos, principalmente nos campos de Alhué, Casablanca, Apalta, Molina e Itahue, o que provocou uma menor disponibilidade de água para irrigação. Estas restrições marcaram uma temporada de grãos de tamanho menor e alguns efeitos de perda de rendimento, com alguns casos pontuais de desidratação de Malbec em Itahue, de Merlot e Cabernet Sauvignon em Buin e Pirque e de Petite Sirah em Alhué.

Crescimento do vinhedo e estados fenológicos

- Na zona de Ovalle, a temporada começou com brotações 15 dias mais cedo em cepas brancas (a meados de agosto) e tintas (a meados de setembro). Na zona costeira (Leyda), a brotação começou entre 7 a 11 dias antes que a temporada anterior, durante a terceira semana de agosto para o Pinot Noir. Em Casablanca as variedades brancas como Chardonnay brotaram 5 dias mais tarde (na primeira semana de setembro), Sauvignon Blanc entre 5 a 11 dias depois durante a terceira semana de setembro; com Merlot e Pinot Noir aconteceu em data similar ao ano anterior e 7 dias antes para Gewurztraminer e Riesling. No centro, na zona de Alto Jahuel, a brotação aconteceu 10 dias mais cedo nos quartéis das zonas montanhosas e entre 5 a 10 dias mais cedo nos setores de planície em comparação à temporada anterior, em ambos casos no final de setembro. Mais ao sul, em Colchagua, Apalta começou a brotação 8 a 11 dias mais cedo no setor montanhoso (segunda semana de setembro) e entre 4 a 5 dias antes na planície. Em direção à costa, em Pumanque, ocorreu entre 10-11 dias antes nos tintos e 5 dias mais cedo para Chardonnay (início de setembro) e para Sauvignon Blanc em data similar ao ano anterior (segunda semana de outubro). Em Molina, os brancos brotaram mais tarde, 7 dias depois para Sauvignon Blanc e 25 dias para Gewurztraminer e Riesling.
- A temporada se caracterizou por um crescimento vegetativo balanceado dos vinhedos em condições de maior acúmulo de graus-dia nos meses de primavera, com exceção dos quartéis afetados pelas geadas, onde o crescimento dos brotos secundários foi mais heterogêneo e mais lento, e nos campos nos quais o mês de outubro foi fresco. Em alguns casos, onde os vinhedos foram irrigados precocemente na primavera, depois de um inverno seco e sem a opção de irrigação no inverno, experimentaram um maior vigor no início.
- Em Ovalle, a floração do Chardonnay ocorreu 7 dias antes e do Syrah 5 dias depois, com uma duração de 18 e 21 dias, respectivamente (mais longa que o ano anterior). Na costa, Casablanca completou a floração entre 4 a 5 dias mais tarde e sua duração foi 5-6 dias maior que o ano anterior. Em Alto Jahuel, ocorreu entre 8 e 10 dias mais cedo durante a primeira quinzena de novembro, com uma duração menor (7 dias); Apalta registrou a floração entre 3 e 5 dias antes que a temporada anterior, com uma duração de 7 dias (2 dias a mais do que no ano passado). Em Pumanque a floração finalizou entre 3 e 8 dias antes nas variedades tintas e 5 a 8 dias antes nas brancas, sendo 9 dias a duração nas tintas e 6 dias nas brancas (5 dias a menos que o ano anterior). Em Molina, a floração durou 5 dias a menos e começou 9 dias antes que a temporada anterior.

- Em Ovalle, o pintor da Chardonnay foi completado 15 dias antes e da Syrah 3 dias mais tarde, com uma duração maior que o ano anterior (7 a 8 dias a mais). Casablanca atingiu o pintor uma semana mais tarde em virtude das geadas. Em Alto Jahuel, ocorreu entre 7 e 10 dias antes do que a temporada prévia, mas um pouco mais lento (2 dias a mais); em Apalta ocorreu entre 4 e 7 dias antes, com duração similar à temporada anterior (em torno de 21 dias). Em Pumanque, o pintor foi registrado entre 15 e 21 dias mais tarde, exceto para Sauvignon Blanc cujo processo finalizou em data similar, com uma duração de 42 dias para os tintos (13 dias a mais que a temporada anterior) e 36 dias para os brancos (9 dias a mais que a temporada anterior). Em Molina, começou 5 dias antes que o ano anterior, com uma duração de 21 dias (2 dias a menos que a temporada anterior).

Maturação e colheita:

- Em nível nacional, ao se fazer um comparativo desde 2017 até 2020, observou-se que durante 2020 para Cabernet Sauvignon foi obtido um GAP (grau alcoólico potencial) similar a 2017 (10 dias adiantados), menores volumes de grãos dos últimos 3 anos e pHs similares, levemente mais altos; no caso do Sauvignon Blanc, observou-se obtenção de cor mais adiantada que nos 3 últimos anos (mais amarelas), menores volumes de grãos dos últimos 3 anos, GAP similar a 2017 (10 dias adiantados) e pHs similares, também levemente mais altos.
- O acúmulo de açúcares (carga fisiológica) se deteve a meados de fevereiro (15 dias antes do que a temporada anterior), com grau alcoólico potencial de 11,9 (% Vol) contra os 13,3 (% Vol) da temporada anterior. Isto quer dizer que na temporada 2019/20 houve uma parada mais precoce no acúmulo de açúcar.
- Isto se relacionou com um adiantamento da colheita inicialmente de entre 15 e 20 dias, concentrando a colheita dos brancos e, ao mesmo tempo, coincidindo com as primeiras colheitas de tintos. Dados de Brix medidos em diferentes variedades por campo durante a primeira semana de fevereiro comparados com a mesma semana da temporada anterior mostraram claramente um adiantamento da maturação tecnológica em Alhué (25 %), Buin (8 %), Itahue (40 %), Molina (9 %), Palmilla (5 %), Pumanque (10 %). No entanto, Leyda (-2 %) e Casablanca (Hualpes -10 % e Santa Inés -30 %) não mostraram tal adiantamento. Os pHs também se mostraram mais altos em campos como Alhué, Itahue e Molina e mais baixos em outros campos como Casablanca e Palmilla, afetados pela geada, e levemente inferiores nos campos de Leyda, Buin e Pumanque. Quanto à acidez total registrada, foi mais baixa nos campos de Alhué, Itahue, Molina, Palmilla e Apalta e mais alta em campos como Buin, Leyda, Pumanque e Casablanca.

- A vindima finalizou historicamente antes do esperado, a meados de abril, com os últimos lotes de Cabernet Franc em Pumanque, Cabernet Sauvignon em Palmilla e Carmenere e Moscatel de Ovalle colhidos de forma manual.
- Em termos de resultados, a vindima 2020 apresentou um leve aumento de rendimento em relação à estimativa de janeiro e uma redução similar em relação ao plano de junho e comparado com a vindima 2019. As estimativas de produção permitiram evidenciar que a redução de rendimentos não esteve relacionada com uma menor quantidade de cachos, mas sim a um menor número de grãos e tamanho dos mesmos, em função de vingamento deficiente em algumas variedades relacionado às geadas e de menores taxas de irrigação por falta de água em algumas zonas entre floração e maturação. De fato, na primeira semana de fevereiro foi comparado o volume do grão em todos os campos e, claramente, os campos afetados pelas geadas evidenciavam uma diminuição de volume em Hualpes e Santa Inés (Casablanca) e aqueles campos com maior déficit de irrigação também mostraram uma diminuição de volume como foi o caso de Alhué, Buin, Itahue, Molina e Apalta.
- Dentre todos os vales, as zonas que registraram importantes reduções nos rendimentos foram Casablanca e Palmilla, Apalta e Pirque. Os campos com aumento foram Ovalle, Pumanque e Leyda. Quanto às cepas, as brancas apresentaram redução com relação ao ano passado, em especial Sauvignon Blanc e Chardonnay, sendo esta última a mais crítica no global pelo efeito das geadas em Casablanca e Itahue. Quanto às cepas tintas, Malbec e Cabernet Franc são as variedades com as maiores reduções, seguidas pela Tintureira, Cabernet Sauvignon e Syrah. Dentro das variedades com aumento estão Pinot Noir, Grenache, Cinsault e Tempranillo, estas três últimas bem conhecidas como variedades tolerantes aos efeitos da seca.

Em resumo:

- A temporada 2019-2020 resultou ser mais quente que o histórico e que a temporada anterior, sob um déficit extremo de precipitações no inverno e durante a temporada de crescimento e maturação, permitindo a produção de uvas saudáveis.
- Os estados fenológicos se adiantaram, incluindo a maturação de açúcar, porém com menor graduação alcoólica, o que antecipou o início da vindima em 15-20 dias, sendo a safra mais precoce nos últimos 20 anos.
- Os rendimentos iniciais foram bons de acordo com as condições climáticas (em número de cachos e número de grãos) que foram afetados pelas geadas em alguns vales (especialmente Casablanca e Palmilla) e por restrições hídricas importantes em função da baixa disponibilidade de água em algumas zonas (Maipo, Casablanca, Colchagua, Curicó) desde o vingamento e mais acentuada na fase de maturação, que provocaram uma perda no volume dos grãos e nos rendimentos finais, com exceção para aqueles campos que puderam ser irrigados no inverno.

Vinhos

Vale de Leyda

Pinot Noir: O Pinot Noir foi colhido 9 dias mais cedo que o ano anterior. Foi um excelente ano para esta variedade neste vale. Os vinhos resultaram com um equilíbrio natural de acidez/açúcar muito bom e no nariz se encontram notas florais e de frutas vermelhas como cereja ácida. São vinhos de boa estrutura em boca, dominados por uma sensação de suculência em virtude de sua fresca acidez e de uma carga tânica que nos faz pensar que serão vinhos de bom envelhecimento.

Vale de Limarí

Chardonnay: A colheita das uvas para base de espumantes se adiantou em uma semana e entre 10 e 15 dias para vinho tranquilo, dependendo do setor. Excepcionais resultados nesta variedade, vinhos tensos, austeros e elegantes. Em boca, com grande comprimento e verticalidade, são apresentados muitos sabores salinos dentro do equilíbrio.

Syrah: Ao contrário da tendência da temporada, os rendimentos desta variedade neste vale foram maiores ao esperado e, quanto ao acúmulo térmico, foi um ano mais fresco em relação às médias históricas. Resultaram vinhos inclinados a um perfil floral e condimentado, com bom equilíbrio em boca entre profundidade e frescor.

Vale de Casablanca

Sauvignon Blanc: Foi uma temporada 5,4 % mais quente com relação à média histórica. Isto, somado à redução dos rendimentos em função das geadas, adiantou a colheita em aproximadamente um mês. Trabalhamos com distintas datas de colheita buscando complexidade e perfis diversos. Os resultados são muito atraentes, encontrando um equilíbrio entre os frescos aromas herbáceos e as notas cítricas entregues por aqueles quartéis com maior maturação. Em boca encontramos muito frescor, uma acidez penetrante e baixos pHs.

Alto Jahuel, Vale do Maipo

Cabernet Sauvignon: A safra 2020 foi um grande ano para o Cabernet Sauvignon. As elevadas temperaturas durante o verão permitiram um pintor curto e homogêneo. O sinal de detenção do crescimento vegetativo foi claro, permitindo que a planta se focasse na maturação da uva. Estas condições, somadas à baixa carga, resultaram em uma colheita muito precoce que começou no dia 25 de fevereiro e terminou em 13 de março. De forma geral, encontramos um Cabernet Sauvignon com fruta fresca e notas florais como a violeta. Foi obtido um grande equilíbrio natural entre álcool e acidez nas uvas, o que garante uma longa vida para os expoentes desta temporada.

Merlot: Grande ano para esta variedade, colhido durante a última semana de fevereiro, com uma perfeita maturação e equilíbrio. Os vinhos mostram frescos aromas a frutas vermelhas e toques herbáceos e, da mesma forma que o Cabernet Sauvignon, apresentam bom equilíbrio entre acidez e álcool.

Apalta, Vale de Colchagua

Syrah: Apalta foi um fiel exemplo da tendência da vindima 2020 no Chile. Foi mais quente e com rendimentos mais baixos. Isto adiantou notoriamente a colheita e os vinhos resultaram com muita força. Os exemplares apresentam inclinação à fruta azul, como o mirtilo, por exemplo.

Carmenere: As condições da safra 2020 foram notáveis para o Carmenere. Foi colhido todo em março, conseguindo bons níveis de maturação e excelente equilíbrio entre álcool/acidez. Este equilíbrio não se consegue todos os anos e é por isso que comemoramos safras como esta. O caráter “Carmenere” está muito refletido nos vinhos, encontrando notas condimentadas, herbáceas e florais. A típica sedosidade desta variedade caracteriza os componentes desta safra, acompanhados de um agradável frescor.

Pumanque, Vale de Colchagua

Cabernet Franc: Esta promete ser uma temporada de vinhos interessantes, mais austeros no nariz, porém com notas florais, muita fruta negra e especiarias. Vinhos com taninos firmes e de final muito longo.

Merlot: As uvas foram colhidas na última semana de março em condições ideais de maturação e muito saudáveis. Os vinhos apresentam uma cor intensa, notas de fruta negra madura e especiarias muito delicadas. A boca é ampla e sedosa.

Vale do Maule

Carignan: A colheita destes vinhos ocorreu na semana do dia 17 de fevereiro, uma semana antes com relação ao ano 2019. Os vinhos resultaram com um nariz de muitas camadas, com aromas de fruta limpa e fresca lembrando framboesa e cereja ácida, acompanhado de notas terrosas e herbáceas do lugar. Em boca, predomina sua alta acidez, resultando em um vinho saboroso e suculento. De taninos presentes e de boa adstringência.

Gerardo Leal
Gerente Viticultura
Santa Rita Estates

Emily Faulconer
Enóloga Chefe
Viña Carmen

Sebastián Labbé
Enólogo Vinhos Ultra
Viña Santa Rita