



## Aspectos generales

La temporada vitivinícola 2005-2006 finalmente llegó a su fin, luego de una prolongada vendimia de la cual esperamos vinos de buena calidad, gran color e intensidad de fruta.

La información de nuestras estaciones meteorológicas indica que se trató de una temporada fría y seca. En todos los Valles (Aconcagua, Casablanca, Colchagua y Curicó) la suma térmica acumulada entre los meses de Octubre 2005- Abril 2006, medida en Grados-Día (Base 10° C), fue inferior al mismo registro correspondiente a la vendimia 2005 y al promedio histórico de los últimos 7 años. La sola excepción corresponde al Alto Maipo (Viñedo Chadwick), donde tanto la suma térmica como la temperatura media promedio de la temporada fueron muy similares a los valores de la temporada anterior y a los valores históricos.

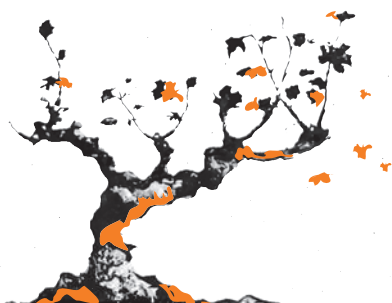
Esta menor suma térmica significó un avance más lento de las distintas etapas fenológicas como floración, cuaja y pinta y un atraso de la madurez fenólica de doce días en promedio. En el Valle de Aconcagua (Seña y Don Maximiano), por ejemplo, la temperatura media de la temporada fue de 18,2° C; esto es 0,8° C inferior al promedio histórico. El principal desafío de la vendimia 2006 fue la particularmente larga espera para alcanzar la madurez fenólica apropiada para cada variedad, que se tradujo en mayores niveles de azúcar en los racimos. Sin embargo, un verano e inicio de otoño fresco y seco nos permitieron esperar sin sobresaltos la madurez fenólica, conservando la fruta y permitiendo una buena concentración, con taninos redondos y suaves.

Durante la temporada de maduración de la fruta hubo ausencia de lluvias salvo un evento de baja intensidad en Casablanca (6,8 mm) y un par de frentes durante el mes de Abril que dejaron precipitaciones de moderada intensidad en Colchagua (21 mm) y Curicó (7mm).

Durante el desarrollo de la temporada en todos nuestros viñedos se decidió intervenir con deshoje pre-pinta y post-pinta y así mejorar las condiciones micro climáticas de la zona frutal, disminuir la presencia de posibles sabores verdes en la fruta y potenciar la evolución fenólica normal. Este acondicionamiento de la zona frutal junto a una baja incidencia de precipitaciones permitió óptimos niveles de sanidad de la fruta al momento de cosecha. Con todos estos antecedentes climáticos, el equipo agrícola y enológico pudo prever que el 2006 sería una temporada en la cual era importante maximizar el recorrido por los viñedos y la degustación de bayas para asegurar que la madurez de cada lote fuese completa. El uso de fotos de vigor fue una herramienta fundamental para poder dividir los viñedos entre sectores de madurez diferenciada; de esta manera se inició la cosecha de los sectores más avanzados en madurez mientras se dejó a la espera los sectores inmaduros de cada viñedo.

Cabe destacar que la condición de temporada más fría resultó en vinos tintos con niveles de pH notoriamente bajos, de entre 3,55 y 3,65, lo que junto con dar frescura a los vinos y favorecer la intensidad de colores ayudó a crear buenas condiciones sanitarias, favoreciendo una buena cinética de las fermentaciones alcohólicas dado a la poca carga microbiológica contaminante, evitándose también cruzas de Fermentación Maloláctica.

Respecto a los volúmenes cosechados, fue una temporada satisfactoria, observándose un incremento global, tanto en blancos como en tintos. Este aumento en la producción se explica fundamentalmente por una buena



fertilidad de yemas y por los mayores pesos de baya. La producción total fue un 13% superior a la cosecha 2005. El mayor incremento se produjo en las cepas blancas, fundamentalmente Sauvignon Blanc. En tintos, el incremento fue de sólo 5,8% respecto al año 2005. La única variedad que registró una baja significativa en sus volúmenes fue el Chardonnay de Casablanca, debido a los efectos de la helada de Septiembre.

En resumen, el secreto para el éxito de los vinos para esta temporada radicó fundamentalmente en darse cuenta temprano de la condición de año más frío y decidirse a hacer una descarga temprana de fruta para facilitar la madurez y, por otro lado, tener la suficiente paciencia para esperar más allá de las fechas tradicionales de cosecha de los distintos cepajes, lo que fue perfectamente posible gracias la buena sanidad de la uva dada la condición de año seco y los trabajos tempranos de deshoje.

Si bien es difícil que los vinos tintos 2006 alcancen la perfección de los vinos 2005 dado el tamaño de bayas algo mayor registrado esta temporada, ya muestran gran intensidad de color y aromas, así como bocas jugosas y taninos dulces y redondos, esperándose una buena calidad. En el caso de los blancos, la condición de año más fresco debería ser favorable, especialmente para las cepas aromáticas y de zonas más frías como el Sauvignon Blanc, Riesling y Gewurztraminer dado que las bajas temperaturas permitieron una madurez suave y larga que favoreció la mantención de la acidez, la frescura y los aromas.

## Valle de Colchagua

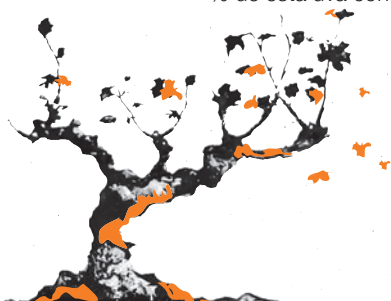
La acumulación térmica en Viñedo Caliterra durante esta temporada fue de 1.772 grados-día, inferior a los 1.880 grados-días de la temporada anterior (94.3%), y también inferior a los 1.841 grados días del promedio histórico (96.3%). Esta situación se manifestó marcadamente desde enero en adelante retrasando los estados fenológicos de pinta en 5 días y la madurez en 12 días.

Durante esta temporada se realizaron fuertes deshojes post-cuaja (diciembre) y previo a cosecha (marzo) con el objetivo de lograr una buena exposición y por lo tanto una buena madurez sin verdores en la uva y una buena condición sanitaria. Esta decisión fue clave para superar un año de mayor vigor dada la pluviometría del 2005 de 792mm, superior a los 330mm del 2004.

Durante la cosecha se registraron dos lluvias el 12 y 19 de abril con 14mm y 7mm respectivamente. Esto dada la exposición de la uva no afecto la condición sanitaria de esta y nos permitió esperar la madurez óptima.

En el ámbito general las uvas del Viñedo Caliterra presentaron una madurez de taninos mas tardía y porcentajes de alcohol de 0,5 a 1 % mas altos que el 2005, niveles de pH considerablemente más bajos, los cuales en promedio se sitúan alrededor de 3,55 lo que sin duda ayudó a crear buenas condiciones sanitarias para permitir buena cinética en las fermentaciones alcohólicas y evitar cruces de la fermentación maloláctica. A nivel de viñedos se seleccionaron nuevas parcelas basados en los resultados del año anterior, las diferencias de suelo y el uso de fotos de vigor. Se observó también una senescencia y caída mas temprana de las hojas especialmente en Shiraz, Cabernet Sauvignon y Carmenère.

Dentro de los avances importantes logrados este año es el uso de la nueva mesa de selección para toda la fruta con destino Tribute e Icono con selección mecánica y manual, además de haber cosechado el 100 % de esta uva con gamelas de 16 kilos. Además para cosechar cada variedad se incorporaron mediciones



de Polifenoles Totales y Antocianas Extraíbles a parte de los tradicionales análisis físico-químicos y degustación de bayas.

La cosecha del Sauvignon Blanc partió el 28 de Febrero y se extendió hasta el 15 de Marzo con el fin de obtener complejidad en los distintos componentes. Toda la cosecha se realizó en la noche con temperaturas de bayas inferior a los 12 °C lo que sin duda ayudó a preservar la frescura y aumentar la intensidad aromática.

El Merlot fue la primera variedad tinta en cosecharse el día 6 de Abril, esto es, 9 días de retraso con respecto al 2005. La cosecha se extendió hasta el 20 de Abril debido a que cada parcela y cuartel se cosechó en el momento óptimo, lo cual permitió obtener una excelente madurez fenólica y una semilla 100 % lignificada con lo cual se hicieron maceraciones adecuadas y se obtuvo un vino concentrado, con taninos maduros y redondos, buen nivel de acidez y una intensidad frutal sorprendente.

El Shiraz presenta una gran estructura, color y concentración de sabores. Al momento de la cosecha prácticamente no había hojas en la viña, sin embargo la uva maduró de forma adecuada y se logró en forma placentera el resultado esperado que era suavizar los taninos y pieles.

En el Cabernet Sauvignon fue donde se hizo la más amplia diferenciación de sectores con distintos potenciales de calidad lo cual nos obligó a cosechar lotes más chicos en busca de calidades homogéneas. La cosecha partió el 22 de abril y terminó el día 6 de mayo. En algunos lotes varietales se obtuvieron pH de 3,3 y taninos rústicos a pesar de haber hecho deshojes intensos en diciembre y haber expuesto 100 % la uva a fines de febrero por ambos lados. Esto se podría explicar porque estos sectores presentan suelos profundos y con niveles de humedad primaveral en el suelo mayor al resto. En los cuarteles con mejor drenaje natural o de texturas más franco arenosas la situación de vigor fue óptima y se logró una buena madurez. Con el fin de incorporar la excelencia en los vinos 2006 para una fracción de nuestro vino Icono se hizo una fermentación con uvas que nunca tuvieron contacto con una bomba, todo el proceso se realizó a mano incluyendo el desgrane y selección de bayas, hasta el depósito de estas al interior del tanque.

El Malbec se cosechó sorprendentemente muy tarde entre el 6 y el 9 de Mayo, debido a que a pesar de tener semillas lignificadas y la pulpa madura, las pieles se encontraban verdes hasta fines de abril. Se logró una muy buena madurez, hay concentración y el color vuelve a maravillarnos con su gran intensidad.

El Cabernet Franc se cosechó el 29 de abril, esto es 3 días antes que el 2005. El resultado es excelente, ya que no había muchas esperanzas a comienzos de enero, pero las buenas condiciones del verano y el trabajo orientado a maximizar la calidad en la viña permitieron una buena madurez.

El Petit Verdot se cosechó el día 5 de mayo, lo cual es muy tarde en comparación con el año 2005 que se cosechó el 16 de Abril. Nuevamente muestra un gran color, madurez de taninos y concentración que sorprendente, lo cual demuestra que es una variedad que se adapta muy bien a las condiciones de Colchagua.

Cabe destacar que en la constante búsqueda de elevar la calidad de nuestros vinos durante el 2005 se plantaron 32 nuevas ha principalmente en laderas con el objetivo de potenciar en el futuro nuestras líneas Tribute e Icono, las variedades plantadas son: Shiraz (6ha), Carmenère (3ha), Malbec (11ha), Cabernet Sauvignon (5ha), Cabernet Franc (5ha) y Petit Verdot (2ha). Esta distribución varietal también aportará a la complejidad de nuestros vinos.

**Gonzalo Bertelsen**  
Enólogo Jefe Viña Caliterra

