

**INFORME VENDIMIA
TEMPORADA 2006 - 2007**

ASOCIACION GREMIAL NACIONAL DE
INGENIEROS AGRONOMOS ENOLOGOS DE CHILE

JUNIO 2006

Introducción

La Asociación Gremial Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile, con la ayuda de sus asociados ha elaborado el Informe de Vendimia correspondiente a la temporada 2006-2007, el cual es presentado a Viñas de Chile, según lo encomendado.

Este documento permite dar a conocer las condiciones en las cuales se desarrolló la producción de uvas, cosechas y vinificaciones en las diferentes zonas del país.

Se realizó un trabajo de recopilación de información basado en encuestas y entrevistas a enólogos y viticultores.

A continuación se presenta la información recopilada entre los Valles del Limarí y la zona sur del valle del Maule. Esta es presentada en dos capítulos: el primero considera la información climática y de producción por región o zona, el segundo capítulo trata las condiciones de cosecha y características de los vinos para cada cepaje por valle o zona.

1. Comentarios Generales.

La información recopilada en el Instituto Meteorológico indica que a partir de mediados de Febrero las temperaturas de la superficie del mar (TSM) comenzaron a descender (-0.4°C), en forma rápida, dando paso al término de la fase de El Niño que se extendió entre el período vegetativo e inicio de madurez y

permitió prever un fin de verano e inicio de otoño con eventos de precipitaciones acorde a un régimen normal.

En lo concerniente al aspecto térmico, se preveían heladas tempranas para fines de Marzo e inicios de Abril.

Entre los meses de Septiembre y Diciembre del 2006 se registraron temperaturas normales a altas, lo que se tradujo en un adelanto de la cosecha de las variedades blancas. Debido a la baja de las temperaturas a partir de Febrero la madurez de las variedades tintas se vio retrasada entre 1 a 2 semanas.

Por otra parte las precipitaciones del mes de Octubre, por ejemplo Maipo 60 mm, Colchagua 55 mm y Sagrada Familia 52 mm, produjeron un retraso en el crecimiento, registrándose en algunas zonas el fenómeno “fiebre de primavera”.

En algunas zonas de secano las precipitaciones favorecieron una evolución de la madurez en mejores condiciones, ya que normalmente no reciben agua durante el período estival.

2. Información climática y de producción por región o zona.

2.1 Región de Coquimbo

2.1.2. Limarí

Aspectos Generales

La vendimia partió una semana adelantada en comparación al año anterior, tomando los grados Brix como parámetro comparativo. Sin embargo a medida que avanzó la cosecha estas variaciones fueron disminuyendo.

La suma térmica, fue mayor a finales de primavera y verano.

Se registró una presión de Oídio moderada a alta, que con un adecuado programa sanitario se logró controlar sin problemas.

Producción

En general los rendimientos se ajustaron a lo estimado, sólo para las variedades Chardonnay y Carmenere se registró una disminución del 10% y de un 25% para el Cabernet sauvignon.

La cosecha se inició a partir de la segunda quincena para el Sauvignon blanc, las variedades Chardonnay y Viogner comenzaron a recolectarse la primera semana de Marzo. Las variedades tintas Merlot y Sangiovese comenzaron a cosecharse la segunda semana de Abril y las variedades Syrah y Cabernet sauvignon a partir de la tercera semana de Abril.

Datos climáticos

El invierno se presentó sin heladas.

La primavera fue bastante calurosa sin registrarse precipitaciones ni heladas. El verano se caracterizó por una caída drástica de las temperaturas promedio, y no se presentaron precipitaciones ni heladas tempranas de otoño.

2.2 Región de Aconcagua

2.2.1 Casablanca

Aspectos Generales

Las variedades blancas comenzaron a ser cosechadas entre 1 a 2 semanas adelantadas en comparación a un año normal. Se cuenta con información de 1 semana para el Sauvignon blanc y de hasta 14 días para Pinot noir.

Buen estado sanitario de la uva y leve golpe de sol en algunas localidades.

Producción

La producción de las variedades blancas fue más baja de lo estimado respecto a la temporada pasada, con valores entre 12%

y 24% para el Sauvignon blanc. En el caso del Chardonnay se observó una cosecha de un 15% menos de lo estimado. En las variedades tintas los rendimientos de Pinot noir, Carmenere y Syrah se ajustaron a lo estimado y en el caso del Merlot se registró una baja del 12% e incluso del 25% en algunas áreas. Se presentó un alto grado de corredura en Merlot y Sauvignon blanc, en algunos casos se observó millerandaje en mayor proporción que a un año normal, en las variedades Chardonnay y Pinot noir.

Fenología

Para las variedades blancas se observó que todos los estadios fenológicos resultaron más tempranos en comparación a un año normal.

La cosecha del Pinot noir comenzó la primera semana de Marzo, el Sauvignon blanc la segunda semana de Marzo y el Chardonnay comenzó a cosecharse la tercera semana de Marzo. En el caso de las variedades tintas se observó que la brotación, floración y pinta fueron más tempranas que en un año normal, pero la cosecha se ajustó finalmente a la fecha histórica para la zona.

En el caso de las variedades tintas se observó que la brotación, floración y pinta fueron más adelantadas que un año normal pero la cosecha se ajustó al histórico.

Datos climáticos

El invierno fue lluvioso, registrándose precipitaciones cercanas a los 430 mm, lo que ayudó a una brotación y a un desarrollo inicial de mayor vigor. Durante la primavera se registró una temperatura promedio de 15°C con precipitaciones durante el

período de floración y cuaja, lo que influyó en los menores rendimientos, el evento más importante fue en Octubre con 59 mm.

La brotación fue muy irregular a diferencia de otros años.

Durantes este período se registró ocurrencia de heladas durante la primera semana de Septiembre con temperaturas de hasta -2.5°C , en algunas zonas.

El verano fue más fresco que en temporadas anteriores, se registraron precipitaciones en el mes de Febrero (26 mm).

2.2.2 Leyda

Aspectos Generales

Las variedades blancas se cosecharon entre 1 a 2 semanas más tempranas aunque se observó en general, un desarrollo de aromas más tardío, manteniendo pH muy bajos y buenas acidez, lo que permitió cosechar con un buen equilibrio gustativo y aromático.

Producción

Las variedades blancas Chardonnay y Sauvignon blanc presentaron desde un 10% a un 25% menos de rendimiento que lo estimado. En el caso del Pinot noir esta disminución bordeó el 30%.

Fenología

Para las variedades blancas se observó un comportamiento errático para la brotación y floración, sin embargo tanto la pinta como la cosecha resultaron más tempranas.

Datos climáticos

El invierno presentó precipitaciones normales cercanas a los 500 mm. Las temperaturas máximas promedio fluctuaron entre 16°C y 17°C, en el caso de las mínimas lo hicieron entre 6°C y 7°C. Con ocurrencia de heladas.

Durante la primavera las precipitaciones fueron bajas y no se registró ocurrencia de heladas.

El período estival fue normal con temperaturas promedio que bordearon lo 23°C, sin heladas y con ocurrencia de precipitaciones en el mes de Febrero pero que no incidió en la calidad de la uva.

2.3 Valle Central

Producción

La información de cosecha permite estimar una disminución de alrededor de un 20% versus lo estimado para el caso del Chardonnay y un 10% menos para el Sauvignon blanc. En los tintos ha sido muy variable, pero con una disminución promedio de 15% para el Cabernet sauvignon.

Datos climáticos

El invierno fue normal. Durante la primavera los estadios fenológicos se presentaron adelantadas entre 10 a 15 días.

El verano presentó máximas normales pero con más horas de calor. Las precipitaciones del mes de Febrero resultaron de influencia para la sanidad de las uvas de Sauvignon blanc, en algunas localidades.

2.3.1 Maipo Cordillera

Pirque

Aspectos de la vendimia

Se ha observado un menor rendimiento por peso de racimos y tamaño de bayas, en algunos sectores.

La fuerte helada que se registró en la parte baja de esta localidad, el 5 de Octubre, produjo importantes mermas en la producción (20% al 60%) y además un retraso en la madurez general, ya que casi todos los cuarteles rebrotaron a fines de Octubre y la floración se retrasó en 3 semanas.

La vendimia comenzó más temprana que un año normal, en aproximadamente 7 a 10 días, en el caso de las variedades blancas, se ha observado niveles de acidez mayor en cerca de un punto en comparación a igual fecha del año anterior.

A principios de Abril un emparejamiento de la madurez respecto a un año normal.

Producción

Las cifras muestran una menor producción de alrededor del 20%, llegando en casos extremos al 50%. En el caso del Cabernet sauvignon la disminución del rendimiento bordea el 30% en algunos sectores, con racimos pequeños y más livianos. Para el Chardonnay y Merlot se tiene información de una disminución entre un 25% y 5% respectivamente. En el caso del Sauvignon blanc se ajusta a lo estimado.

Fenología

Existe información muy diferente entre distintas zonas del valle; en algunas áreas se observó que todos los estadios (brotación, floración y pinta) se presentaron adelantados con respecto a un año normal, sin embargo en otras áreas y para las variedades Chardonnay y Sauvignon blanc se observó que la brotación, floración y pinta fueron concordantes a un año normal y que sólo se adelantó la cosecha. En el caso de los tintos se observó un

comportamiento errático, pero con un retraso de entre 7 a 10 días en las diferentes variedades.

Se registraron las siguientes fechas de cosecha: Sauvignon blanc a partir de la primera semana de Marzo, Chardonnay a partir de la segunda quincena de Marzo y para el Merlot a partir de la tercera semana del mismo mes.

Datos climáticos

El invierno fue sin ocurrencia de heladas y con temperaturas mayores a un año promedio.

La primavera se presentó fría, con una helada severa (-3°C) el 5 de Octubre muy localizada en las partes bajas.

El verano fluctuó entre temperaturas moderadas a normales, en algunas áreas se registraron temperaturas promedio, máximas y mínimas entre 1 a 3 grados inferiores a las registradas el año 2006, pese a ello el mes de Diciembre hubo días con temperaturas elevadas cercanas a los 35°C.

Las precipitaciones ocurridas en Febrero fluctuaron entre los 15 mm y 20 mm, registrándose precipitaciones durante el mes de Marzo (5 mm), lo que no causó problemas sanitarios en aquellos viñedos tratados en forma preventiva.

Alto Jahuel

Aspectos Generales

En esta temporada se observó un atraso en la época de cosecha para todas las variedades en una misma localidad con respecto a un año normal, a excepción del 2006 que también fue bastante tardía.

En tintos se presentaron bajos pH y alta acidez. El color de las uvas tintas parecía menos intenso en la piel, tanto en

observación visual como analítica, sin embargo finalmente en los vinos hay buena intensidad de color y lindo matiz.

Producción

En términos generales se registró una disminución del rendimiento entre un 10% – 15% para las variedades Merlot y Cabernet sauvignon, para esta segunda variedad se observaron bajas en el rendimiento más severas en algunas zonas particulares.

Fenología

En el caso de las variedades tintas la brotación y floración ocurrieron en fechas normales; la pinta resultó ser ligeramente más tardía, y la cosecha fue más tardía en comparación a un año normal.

Datos Climáticos

El invierno transcurrió con precipitaciones similares al año 2005 y con temperaturas moderadas (Gráfico 1 y 2).

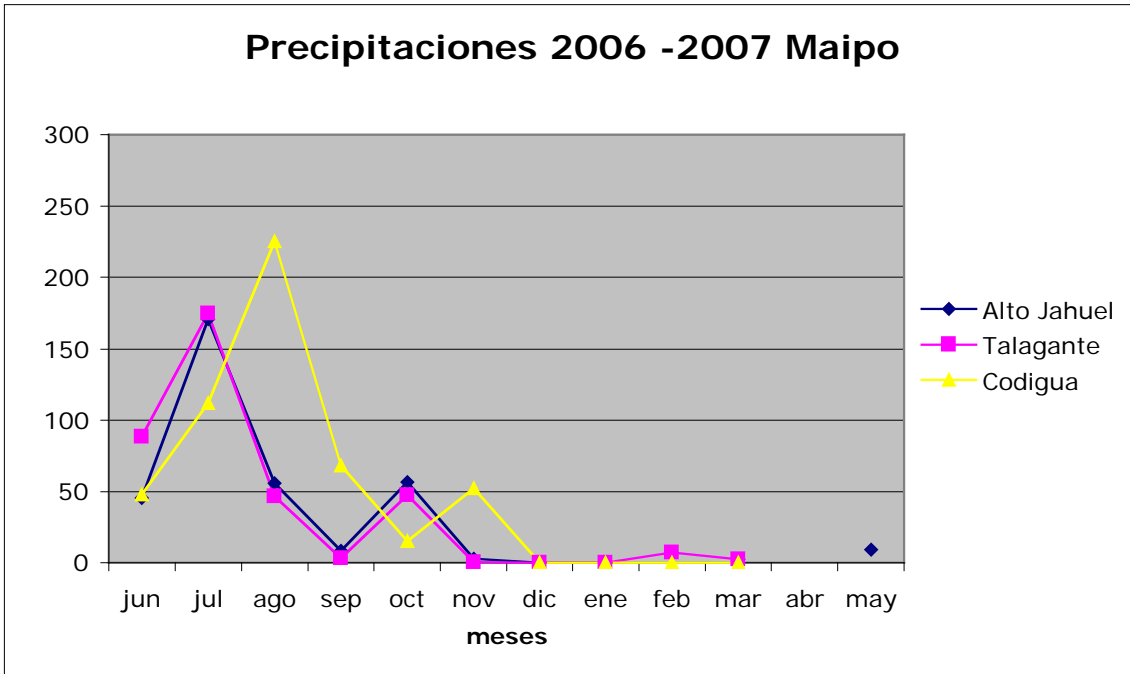


Gráfico 1. Precipitaciones 2006-2007, Maipo.

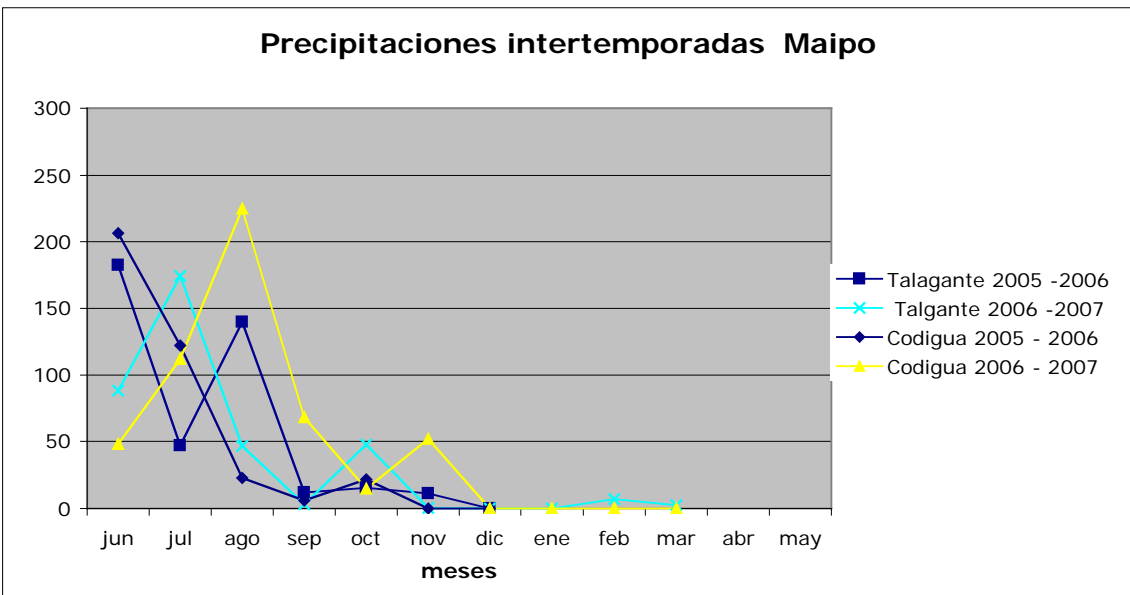


Gráfico 2. Precipitaciones Intertemporadas.

La primavera fue fresca (Gráfico 3 y 4, Temperaturas máximas medias y mínimas medias, Maipo), las precipitaciones de mediados de Octubre alcanzaron los 70 mm y provocó problemas de corredura (Gráfico 1, Precipitaciones Maipo).

El verano se presentó con un mes de Febrero inusualmente fresco y con precipitaciones a mediados de este, lo que provocó problemas de pudrición, en las variedades más sensibles. Durante el mes de Marzo se registraron algunos días con temperaturas sobre los 30°C.

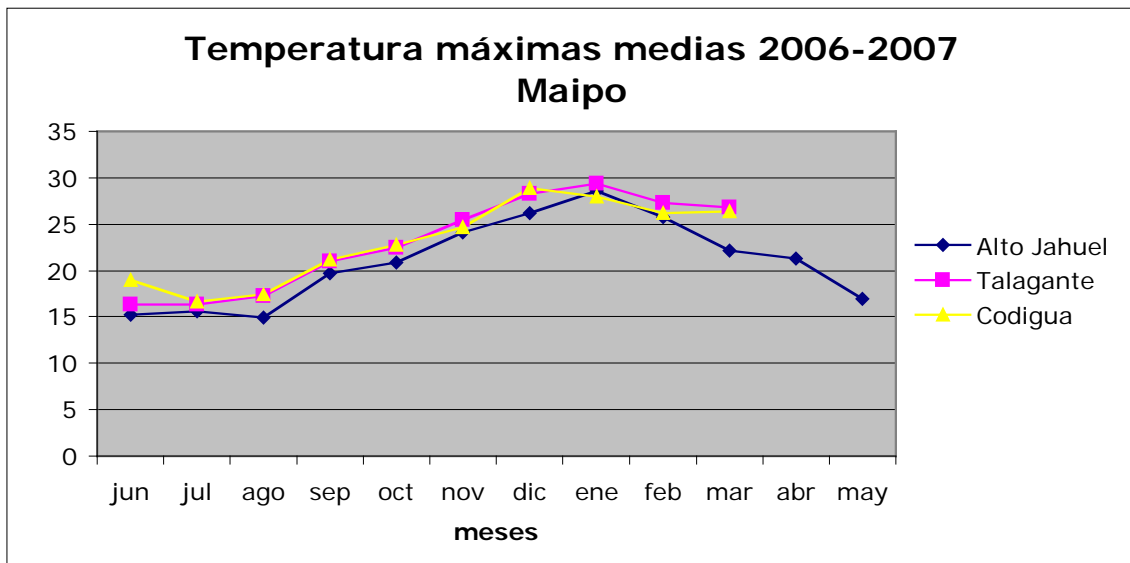


Gráfico 3. Temperaturas máximas medias 200-207, Maipo.

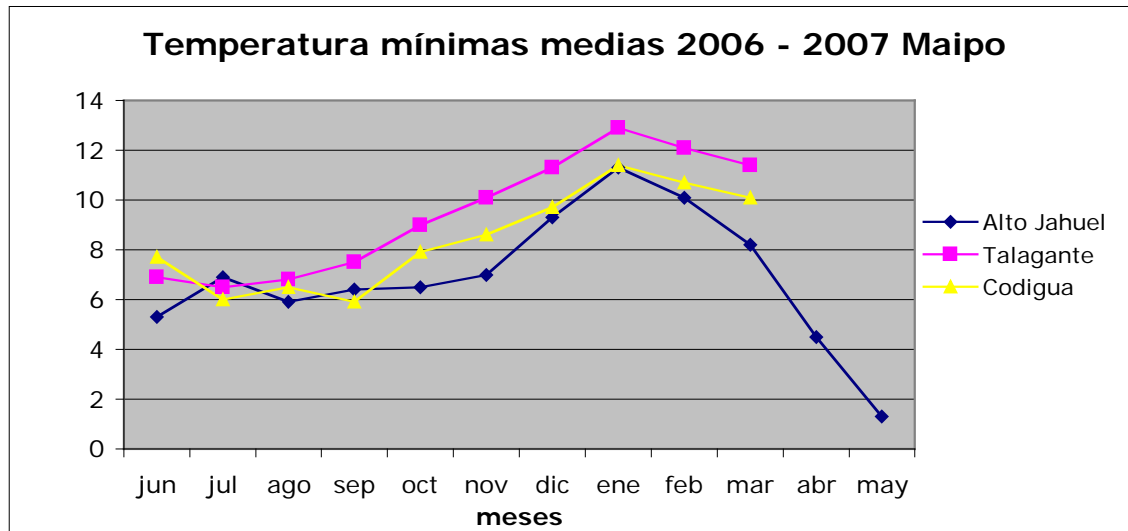


Gráfico 4. Temperaturas mínimas medias 200-207, Maipo.

Ocurrió una detención del crecimiento tardío lo que provocó que muchas viñas entraran en pinta compitiendo aún con el crecimiento vegetativo. Este estadio se alcanzó ligeramente más tarde (7 a 10 días).

La acumulación de azúcares fue más tardía y aumentó más rápidamente en el mes de Marzo.

2.3.2 Maipo Costa

El Monte

Aspectos generales

Las variedades blancas se cosecharon en forma más tardía que en el año anterior, con buen contenido de azúcar y alta acidez. Uvas sanas.

Producción

Se observó una menor producción de alrededor del 20% tanto en Chardonnay como en Sauvignon blanc.

Fenología

Para las variedades blancas la brotación, floración y pinta fueron normales, pero las cosechas se retrasaron entre 8 y 12 días según la variedad.

Datos climáticos

La temporada presentó precipitaciones normales para el período de invierno. Permitió hacer los trabajos de poda sin atraso.

Durante la primavera hubo poca lluvia, sin efectos adversos. Temperaturas bajas en Septiembre, pero sin daño de heladas (Gráfico 5).

Noviembre con temperaturas más altas y buen crecimiento de brotes.

El verano presentó temperaturas altas, pero con el mes de Febrero más frío (Gráfico 6) lo que atrasó la madurez de los blancos y permitió vinos con buenos aromas y acidez más alta.

La lluvia de Febrero no afectó la sanidad y calidad de las uvas de aquellos viñedos tratados con productos adecuados, en aquellos viñedos sin aplicaciones oportunas se produjo daño por pudrición.

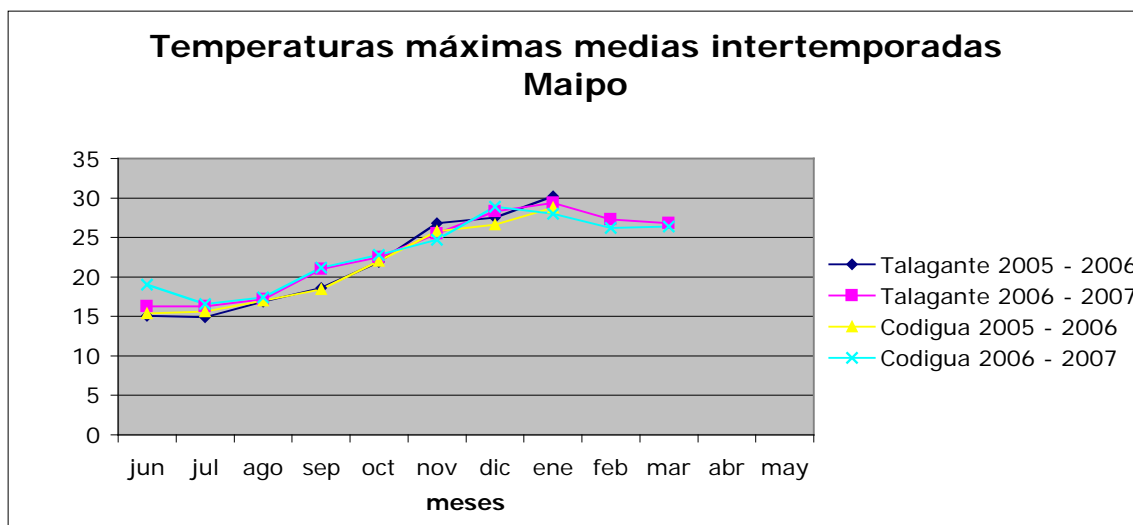


Grafico 5. Temperaturas máximas medias intertemporadas Maipo.

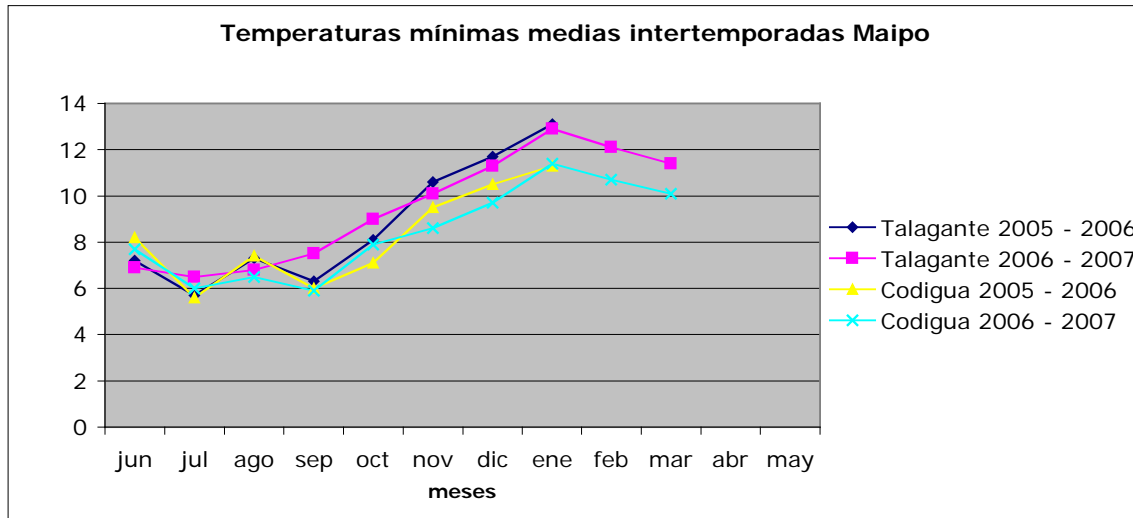


Grafico 6. Temperaturas mínimas medias intertemporadas Maipo.

Melipilla

Aspectos generales

La madurez se presentó con retraso de aproximadamente una semana. Los rendimientos en algunas variedades tintas fueron notablemente más bajos, con acidez total más alta y pH más bajos de lo normal. Se observó en algunos casos pieles más delgadas en Cabernet sauvignon.

Producción

Las variedades tintas tuvieron una disminución de los rendimientos entre un 10% y un 25%.

Estados Fenológicos

Los diferentes estadios (brotación, floración, pinta y cosecha) fueron iguales a un año normal, sólo la cosecha del Pinot noir se vio retrasada.

Datos climáticos

Las lluvias de primavera en el mes de Octubre provocaron mayor corredera en Cabernet sauvignon, Cabernet franc y Merlot.

Durante el verano, las temperaturas en Diciembre y primera mitad de Enero fueron más altas con respecto a un año normal y hubo fuerte presión de Oídio en esta época.

Las precipitaciones del mes de Febrero (26 mm), en general no afectaron la calidad sanitaria de la uva, sólo en Syrah se observaron algunos focos aislados de *Botrytis cinerea*, y probablemente esta lluvia sumada a la presencia de mañanas brumosas hacia el fin del verano, potenció una presencia más temprana de *Cladosporium*, sobre todo en Cabernet sauvignon.

2.3.4 Valle Cachapoal

Aspectos de la vendimia:

Uvas sanas, cosecha adelantada en 10 días respecto a un año normal. En la zona alta del valle se observó un retraso en el inicio de la vendimia para algunas variedades.

Producción

Para las primeras uvas cosechadas hubo un comportamiento variable en la producción, siendo en el Sauvignon blanc alrededor de un 20% superior a lo estimado, en el Pinot noir un 10% más y para el Chardonnay valores similares a años anteriores.

En el resto de las variedades tintas las estimaciones estuvieron por debajo de lo cosechado entre un 5% y un 15%.

Fenología

En términos generales las variedades tintas presentaron una brotación normal, con una floración en la fecha histórica pero más larga que lo acostumbrado y una pinta normal a tardía, dependiendo de la zona.

Datos climáticos

El invierno se presentó helado, el promedio de las temperaturas mínimas fue entre 1°C y 3°C más bajo que la temporada anterior, se registró un elevado número de heladas en este período. En cuanto a las temperaturas máximas promedio (18°C), los meses de Junio y Julio se mantuvieron igual a la temporada anterior. En el mes de Agosto las temperaturas estuvieron en promedio 3°C más bajo que la temporada anterior lo que provocó un retraso en la brotación en algunas variedades. Las precipitaciones estuvieron dentro del rango de un año normal.

La primavera presentó bastante nubosidad con temperaturas mínimas por debajo del promedio de la temporada anterior, pero sin provocar daños por heladas. Las temperaturas máximas promedio, fueron similares a las de la temporada anterior, pero la acumulación de días grados fue menor.

Se registraron abundantes precipitaciones lo que se reflejó en un exceso de vigor en el inicio del período de crecimiento vegetativo, (mediados de Octubre se registraron 96 mm). Hubo una helada el 5 de octubre (-2°).

Durante el verano las temperaturas se mantuvieron dentro de lo normal hasta la segunda quincena de Febrero, luego se registró una baja con respecto a la temporada anterior, lo cual se tradujo

en una menor evaporación y menores tasas de riego. Se registró una lluvia el día 16 de Febrero (27 mm), lo que provocó la intervención inmediata en los viñedos con manejos de deshojes y aplicación de productos preventivos para *Botrytis cinerea*, en variedades más susceptibles.

Respecto a las heladas de otoño, se registraron bajas temperaturas en la última semana de Abril, lo que no causó daño en aquellas plantaciones más elevadas del valle.

La acumulación de días grado de esta temporada fue menor que la temporada 2005-2006, (1.845 y 1.561 respectivamente). Esto provocó un retraso en la madurez de las variedades tintas especialmente Cabernet sauvignon y Carmenere.

2.3.5 Valle Colchagua

Aspectos de la vendimia

Las uvas presentaron retraso en el desarrollo de la madurez, en forma muy marcada para el Chardonnay; en el caso del Sauvignon blanc se ha visto hasta 5 días de retraso. Se observó bastante presión de *Botrytis cinerea* debido a la lluvia del 16 de Febrero junto con la presencia de rocío matinal abundante durante la última quincena de Marzo.

En el caso de las variedades tintas también se registró un atraso de la cosecha influido por las bajas temperaturas registradas desde fin de Febrero en adelante.

Calidad de las uvas

Gracias a los manejos fitosanitarios oportunos se cosecharon en general uvas sanas de buena calidad; en aquellas zonas donde no se pudo realizar prácticas adecuadas y oportunas de control se produjo importantes pérdidas por *Botrytis cinerea*.

Producción

En las variedades blancas se observó una disminución de lo cosechado con respecto a lo estimado de entre un 3% y 13%. Así mismo en las variedades tintas Merlot y Pinot noir se observó una disminución del 3% con respecto a lo estimado.

Fenología

En algunas zonas se vio un retraso en la brotación, floración y cosecha, con el período de pinta en una fecha normal. En otras áreas las vides presentaron una brotación normal, con una floración retrasada en 1 semana, este atraso también se observó en la pinta (aproximadamente 10 días) y se vio reflejado en la fecha de cosecha.

Datos climáticos

Se observó un invierno normal con precipitaciones superiores a un año normal en algunas áreas (Gráfico 7), con bastante acumulación de agua en las zonas bajas de las laderas. La primavera transcurrió con ausencia de heladas y precipitaciones ligeramente sobre lo normal.

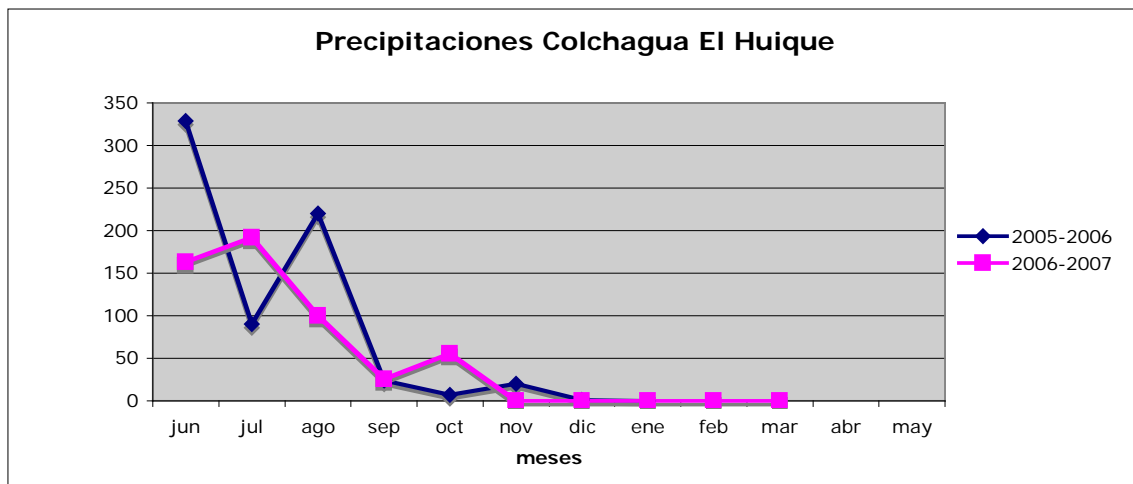


Gráfico 7. Precipitaciones Colchagua.

El verano en general normal, con alta radiación y temperaturas elevadas (Gráfico 8). Se produjeron algunas lluvias en Febrero (35 mm) y Marzo (8 mm) previo a la cosecha de las variedades blancas, presentándose eventualmente algo de pudrición en Chardonnay y bayas de mayor tamaño.

Marzo se presentó con suelos fríos y con humedad, después de la primera semana de Abril se agudizó la presencia de *Botrytis cinerea* en variedades tintas.

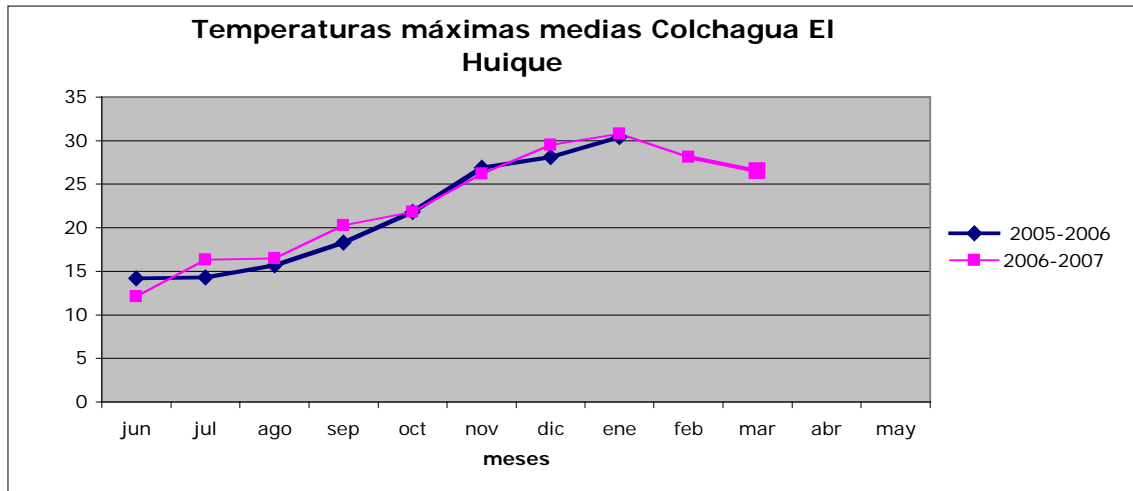


Gráfico 8. Temperaturas máximas medias, Colchagua.

Las temperaturas mínimas estuvieron por debajo de lo observado en temporadas anteriores sobretodo durante la primavera según muestra el Gráfico 9, luego se observó una aumento de las temperaturas mínimas medias en el mes de Enero que ayudaron a acelerar el proceso de maduración, el cual finalmente se retardó con las baja temperaturas desde Marzo en adelante.

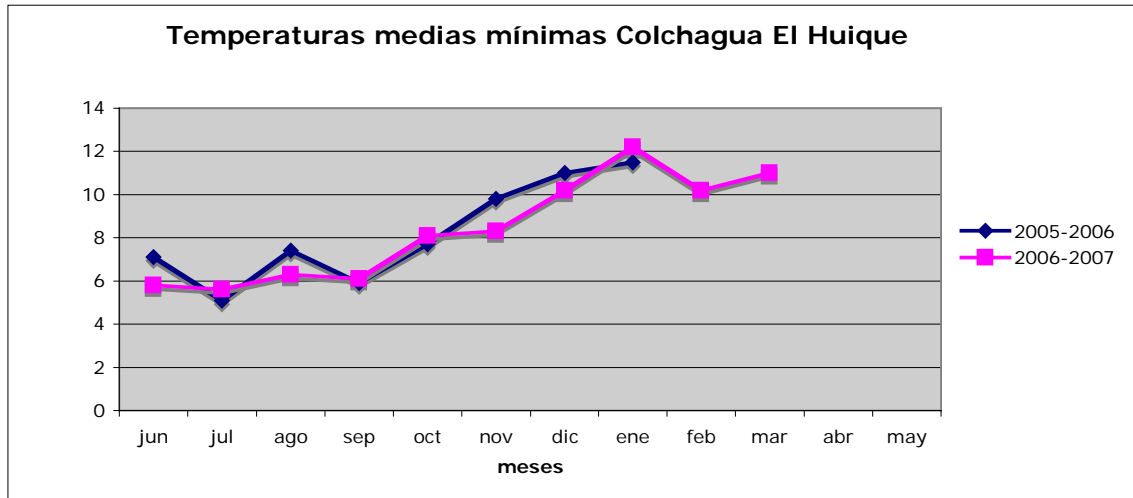


Gráfico 9. Temperaturas medias mínimas, Colchagua.

Lolol

Aspectos Generales

Este año se estima un atraso de 7 a 10 días, debido a un atraso en madurez tecnológica y fenólica, producto de las bajas temperaturas en los meses de Febrero, Marzo y Abril.

Datos climáticos

Un año bastante normal, con lluvias en los meses de invierno que alcanzaron los 650 mm, no se registraron lluvias en los meses de primavera.

Durante los meses de verano, llovió durante el mes de Febrero 35 mm, no produciendo daños y en Marzo se registraron 2 mm, tampoco afectando la calidad de la uva.

No hubo heladas en brotación, ni tampoco cercano a cosecha, como sucedió el año pasado.

Los meses de Marzo y Abril fueron más fríos que lo normal atrasando la madurez de las uvas tintas de cosecha más tardía.

San Fernando

Aspectos de la vendimia:

Las precipitaciones del mes de Febrero no afectaron en gran medida la calidad de las uvas, las aplicaciones preventivas y oportunas después de la lluvia permitieron controlar de buena manera los focos de *Botrytis cinerea*. Se observaron focos tardíos de Oidio.

Producción

La cosecha de la variedad Chardonnay y Cabernet sauvignon han resultado ser coincidentes con lo estimado, en el caso del Pinot noir resultó ser un 25% superior a lo estimado.

Fenología

En todas las variedades se observó un atraso entre 6 a 12 días de los estadios fenológicos; la cosecha se inició a mediados de Marzo para el Pinot noir y el Chardonnay y la primera semana de Abril en el caso del Cabernet sauvignon.

Datos climáticos

El invierno fue poco lluvioso y muy frío en donde el mes de Agosto resultó ser el más frío.

La primavera se presentó con temperaturas moderadas, sin registro de heladas, a diferencia del año pasado en que se afectó fuertemente la vegetación y la producción.

Durante el verano se registraron precipitaciones a mediados de Febrero y fines de Marzo. Las temperaturas fueron moderadas en Enero y Febrero, pero aumentaron en el mes de Marzo lo que produjo una aceleración en el proceso de madurez. Durante el mes de Abril se observaron reiterados días con neblinas matinales y temperaturas moderadas durante el día.

2.3.6 Curicó

Lontué

Aspectos Generales

Vendimia algo tardía en la que se inició la cosecha con 5 a 7 días de retraso respecto del año 2006.

Los volúmenes de cosecha fueron mayores a los estimados en algunos sectores.

En forma particular el Chardonnay estuvo muy atrasado respecto de un año normal.

Producción

En términos generales se recibió entre un 5% a 10% más de kilos cosechados versus los estimados en el caso de las variedades blancas. La variedad Merlot se ajustó a lo estimado.

Fenología

La primavera fría influyó sobre la floración y pinta siendo éstas más largas y desuniformes que en años normales en algunas viñas, en otras se ha observado estadios iguales a un año normal.

Datos climáticos

El invierno fue normal. La primavera se presentó fría sin ocurrencia de heladas. Las precipitaciones del mes de Febrero influyeron en el retraso de la maduración y por ende en la cosecha, además afectó la calidad de la piel de las uvas y se desarrollaron focos de *Botrytis cinerea* en los casos en que no se pudo actuar preventivamente.

Sagrada Familia

Aspectos Generales

Esta temporada se vio un atraso en la concentración de azúcares desde pinta en adelante, lo que se reflejó en un retraso en el inicio de la cosecha ente 1 a 2 semanas. Se observó un proceso de maduración más lento para las variedades tintas de media temporada y las más tardías.

En algunos casos particulares, en especial para el Cabernet sauvignon, se observó presencia de piel suelta y/o partidura de bayas.

En el caso de las variedades Merlot, Syrah, Viognier y Mourvedre se observó un peso de racimos mayor.

Producción

En las variedades Pinot noir y Merlot se observó una disminución del rendimiento de entre un 20% y 30%; los rendimientos estimados de las variedades Cabernet sauvignon y Malbec fueron alrededor de un 6% más bajas.

En el caso del Syrah se vio un aumento del 13%, al igual que en las variedades Mourvedre y Petit Verdot, este alcanzó el 20% y 30% respectivamente.

La estimación de cosecha de la variedad Chardonnay se ajustó a lo cosechado y el rendimiento de la variedad Sauvignon blanc fue superior en un 30% a lo estimado.

La cosecha del Chardonnay comenzó a fines de Febrero y la del Sauvignon blanc la primera semana de Marzo. Para las variedades tintas el Pinot Noir y Merlot la cosecha comenzó la segunda semana de Marzo, el Malbec y Cabernet franc fueron recolectados la última semana del mismo mes. Durante el mes de Abril se cosecharon, en la primera semana, las variedades Syrah

y Petit verdot, a partir de la tercera semana el Cabernet sauvignon y en la cuarta semana las variedades Carmenere y Mourvedre.

Datos climáticos

Durante el invierno las temperaturas promedio máximas fueron algo mayores que un año normal, según se muestra en el Gráfico 10. En el caso de las temperaturas medias mínimas, estas resultaron ser levemente inferior a las registradas durante la temporada pasada (Gráfico 11).

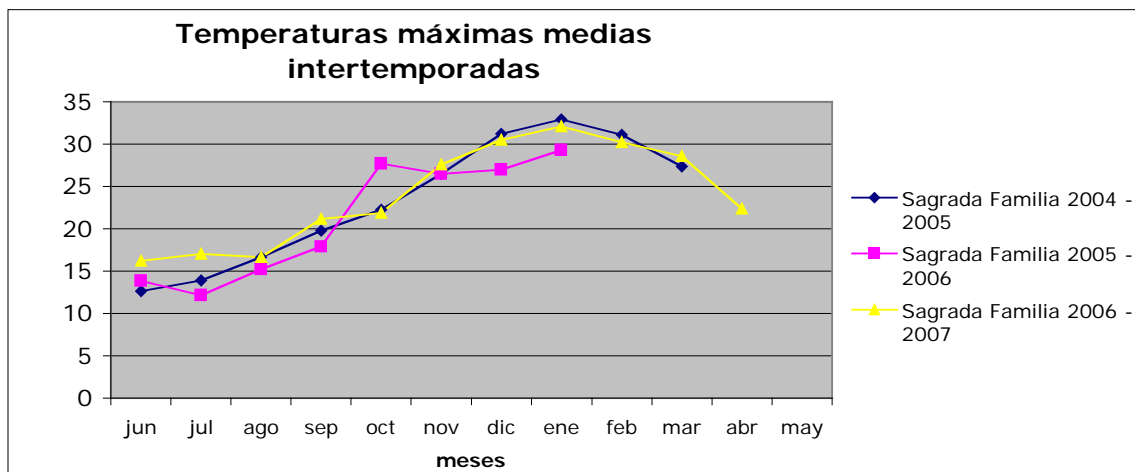


Gráfico 10. Temperaturas máximas medias intertemporadas.

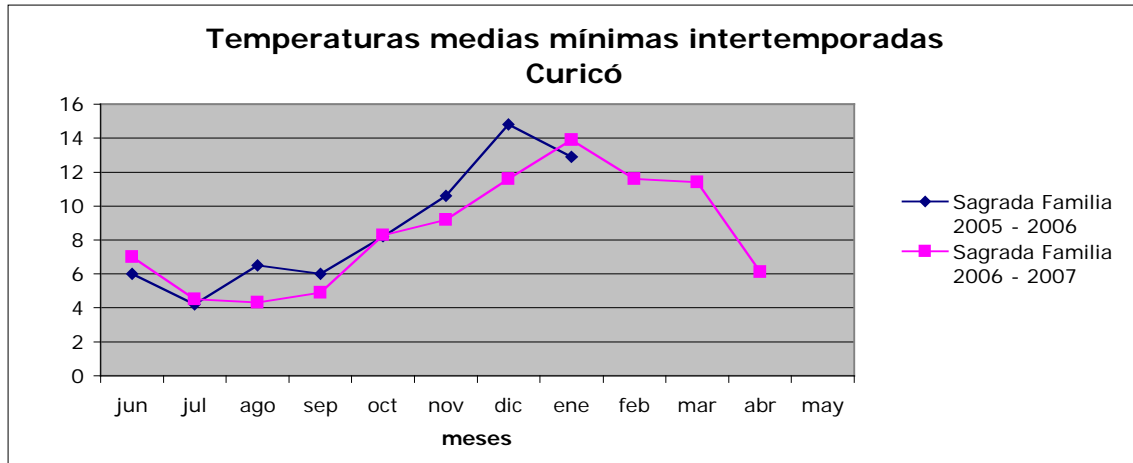


Gráfico 11. Temperaturas mínimas medias intertemporadas.

Las precipitaciones fueron similares a un año normal, registrándose un total de 484 mm. Siendo el mes de Junio, Julio y Agosto los meses más lluviosos (Gráfico 12).

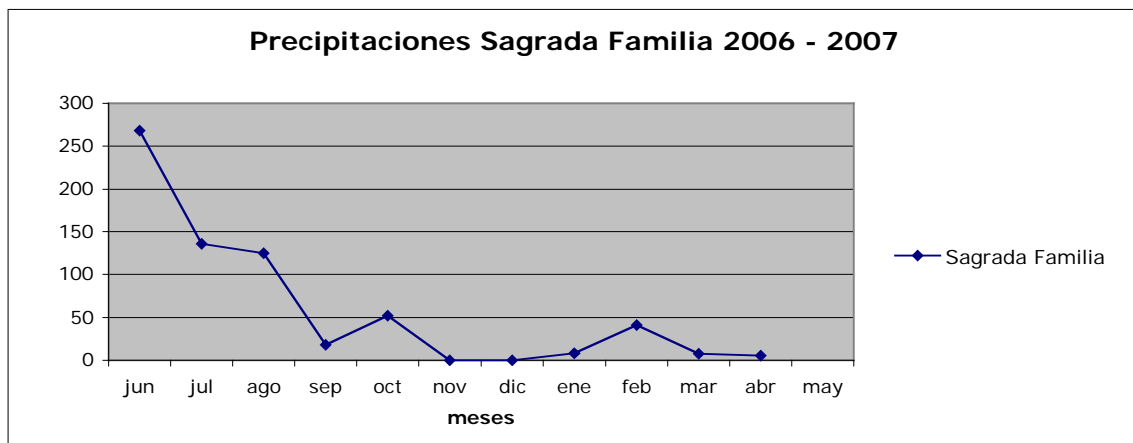


Gráfico 12. Precipitaciones Sagrada Familia

En la primavera las temperaturas promedios mensuales de los meses de Septiembre (+0,7°C) y Octubre (+0,1°C) y sobretodo Noviembre (+1,0°C) fueron superiores a las medias normales. (Gráfico 13).

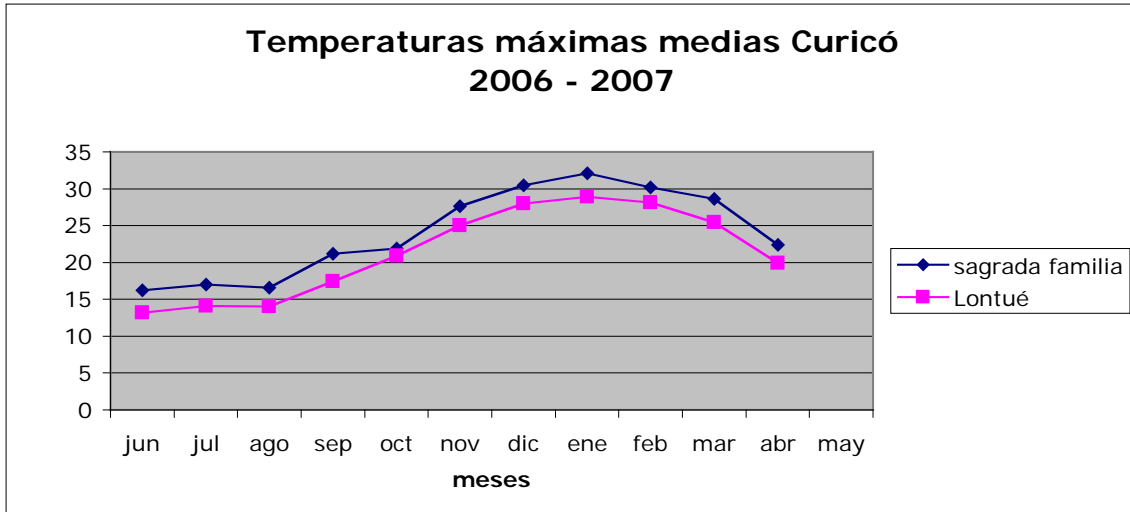


Gráfico 13. Temperaturas máximas medias Curicó.

Las temperaturas mínimas promedio mostraron la misma tendencia, salvo el mes de Noviembre (-0,2 °C) donde se registró una leve disminución (Gráfico 14).

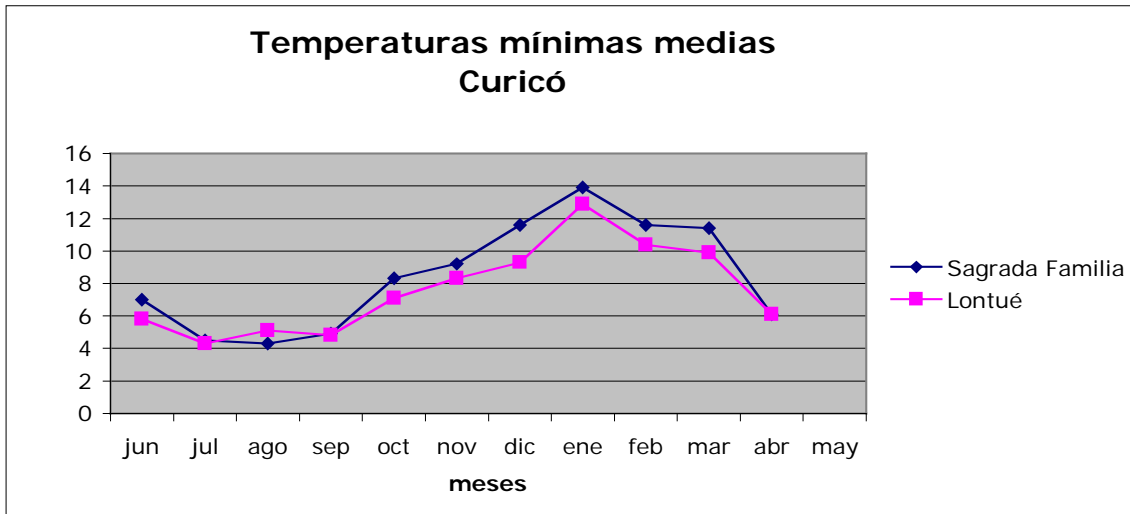


Gráfico 14. Temperaturas mínimas medias, Curicó.

En este período no se produjeron heladas se registró un evento de precipitaciones importante los días 12 y 13 de Octubre con 35 mm (Gráfico 12).

En el período estival se registró un descenso en las temperaturas promedio con respecto a un año normal; en los meses de Diciembre (-0,2°C), Febrero (-0,7°C) y Abril (-0,9°C). En cambio, se produjo un alza en las temperaturas en los meses de Enero (+1,1°C) y Marzo (+1,0°C). Esta alza esta dada principalmente por un aumento en las temperaturas máximas promedio.

Se registró una lluvia importante el 18 de Febrero la cual alcanzó los 59 mm., esto provocó un descenso importante de las temperaturas máximas. Desde el punto de vista fitosanitario, también tuvo importancia localizada la lluvia ocurrida el 29 de Marzo de 8,5 mm. Es importante destacar que desde el mes de Abril en adelante se observó abundante neblina, lo que favoreció las condiciones para el desarrollo de *Botrytis cinerea* y fue fundamental un oportuno y adecuado manejo vitícola y fitosanitario para mantener la sanidad de las uvas en buenas condiciones.

2.3.7 Maule

Parral

Aspectos Generales

La temporada partió muy retrasada con primavera e inicio del verano fríos, sin embargo los días calurosos a fin de Febrero y Marzo aceleraron los procesos de maduración, lo que se reflejó en un retraso final de entre 5-7 días en la cosecha respecto de lo estimado. Las uvas en general mantuvieron un alto contenido de ácidos y pH bajos, por lo que hubo que esperar un buen equilibrio para decidir la cosecha.

Producción

La variedad Chardonnay presentó una disminución del rendimiento en alrededor de un 20% respecto a lo estimado (menor peso de racimo), la variedad Sauvignon vert también presentó una disminución del rendimiento en un 10%; las variedades Sauvignon blanc, Pinot noir y Merlot se ajustaron a lo estimado.

Fenología

La variedad Sauvignon blanc presentó todos sus estadios fenológicos atrasados entre 7 a 10 días con respecto a un año normal, el inicio de la cosecha fue el 5 de Marzo. En el caso del Chardonnay en promedio se retrasó 1 semana y la cosecha partió la segunda semana de Marzo. La variedad Merlot tuvo un comportamiento similar y la cosecha comenzó el 20 de Marzo.

Datos climáticos

Durante el período invernal, en los meses de Junio y Julio se registraron pocas lluvias, a diferencia de Agosto que fue muy lluvioso y frío.

La primavera se presentó con bajas temperaturas, pero sin lluvias importantes, mucho viento sur que permitió buena ventilación y sanidad general de las parras.

El inicio del verano fue poco caluroso, las temperaturas aumentaron desde mediados de Febrero y en los primeros días de Marzo.

Se registró una lluvia importante de 45 mm, el 15 de Febrero lo que obligó a realizar trabajos vitícolas y aplicaciones preventivas para *Botrytis cinerea* en las variedades más sensibles.

.

3. Condiciones de Cosecha y características de los vinos por valle o zona.

Los rendimientos de la temporada 2006 – 2007 han sido inferiores en alrededor de un 10 a 12% a nivel país.

Variedades blancas

La acidez natural fue excelente prácticamente sin necesidades de acidificar los mostos. El resultado ha sido en Chile mejor que el año pasado, ya que los vinos están frescos, con mucha fruta y naturalmente equilibrados entre alcohol y acidez. Esto es muy bueno, ya que internacionalmente se ha producido una demanda por vinos blancos que el país está en buenas condiciones de satisfacer.

Variedades Tintas

En general y pese a presentar una carga adecuada los racimos resultaron más livianos y con bayas pequeñas, debido probablemente en parte a una fertilización escasa o inadecuada (por motivos económicos) considerando la abundante cosecha de la temporada anterior.

Además es importante señalar que se observó presencia de Oidio en zonas nunca antes visto, debido probablemente a recursos económicos escasos donde no se consideraron las aplicaciones correspondientes.

La cosecha se retrasó hasta 15 días según zonas y variedades, las uvas presentaron una acumulación de azúcares lenta y en algunos casos se tuvo vinos con menor graduación alcohólica, con alta acidez y bajo pH, lo que otorga un grato frescor.

Se ha observado bastante corredura y millerandaje en variedades tintas como Carmenere y Malbec.

En la zona centro sur se observó daño por *Botrytis cinerea* importante, influenciado por la lluvia de mediados de Febrero y la presencia de neblinas matinales.

De Colchagua al sur se observó piel abundante en uvas tintas de cosecha tardía.

Dada la cosecha tardía de esta temporada, las fermentaciones se prolongaron hasta fines de Mayo y gran parte de los vinos tintos se encuentran aún en proceso de realizar la fermentación maloláctica, por lo que su evaluación es preliminar.

3.1 Chardonnay

3.1.1 Limarí

Calidad óptima. Se obtuvieron vinos que se caracterizan por su concentración y buena acidez mientras otros lo hacen con sus notas frescas y el buen equilibrio. El proceso de fermentación se llevó a cabo sin contratiempos.

3.1.2 Casablanca

Los vinos Chardonnay han mostrado calidad variada desde un nivel promedio a superior, con aromas más concentrados pero menos expresivos, mucha fruta y rica acidez. También se encuentran vinos con fruta fresca tropical y cítrica, buen volumen en boca que se siguen trabajando.

3.1.3 San Antonio - Leyda

Calidad muy buena, en algunas áreas se observó algunas notas herbáceas y pieles ásperas. Los vinos resultaron buenos quizás con menos intensidad que el 2006.

3.1.4 Pirque

Se ha observado una calidad superior, destacan aromas tropicales y limpios, concentrados, elegantes y frutales. Otros exponentes de la zona presentan calidad promedio de buena acidez y leve carácter vegetal.

3.1.5 Maipo Costa

La variedad Chardonnay presentó muy buena acidez natural y grados alcohólicos medios a altos según los casos particulares, lo que se tradujo finalmente en una buena calidad de los vinos.

3.1.6 Cachapoal

Calidad superior a la obtenida en la vendimia anterior, con vinos de muy buena expresión aromática.

3.1.7 Rapel

Vinos buenos de calidad superior a los obtenidos en la temporada pasada, resultaron frescos y concentrados, expresión de fruta media.

3.1.8 Colchagua

Vinos muy equilibrados gracias a niveles de madurez adecuados con correcta acidez y concentración de azúcar no muy elevada, esto derivó en vinos frescos, de buen volumen y amplia expresividad aromática. Los procesos fermentativos fueron bastante normales y con resultados dentro de lo tradicionalmente esperados para los Chardonnay de esta zona.

3.1.9 Colchagua- San Fernando

La calidad ha sido de buena a muy buena; aromas frutales y acidez natural mayor que en años anteriores.

3.1.10 Colchagua – Placilla

Vinos de buena calidad, con un grado alcohólico levemente menor que la temporada anterior, acidez natural elevada y muy interesante, se mantiene la característica de pH bajos.

3.1.11 Curicó-Lontué

En el caso de Lontué, esta variedad presentó una difícil maduración de la fruta, pero finalmente se produjeron vinos con muy buena concentración y bajos grados alcohólicos.

3.1.12 Curicó – Sagrada Familia

Los vinos obtenidos resultaron de buena calidad, se encuentran lotes que se ajustan a lo histórico y otros que superan a los del 2006; con mayor expresión aromática, buena acidez natural, más frescos que años anteriores. Los de categoría reserva cuentan con cuerpos voluminosos y con notas a frutas tropicales.

3.1.13 Maule

Vinos de buena concentración, muy frutales.

3.1.14 Maule - Parral

La calidad de esta variedad fue catalogada como buena, vinos más frescos que otros años y mejor equilibrados.

3.2 Sauvignon blanc

3.2.1 Limarí

Calidad óptima. Buena acidez, logró la madurez esperada por lo tanto se obtuvieron vinos equilibrados. Gran expresividad y calidad aromática. El buen estado sanitario de la uva permitió que todo el proceso de vinificación se llevara a cabo sin problemas.

3.2.2 Casablanca

Los Sauvignon blanc de esta zona han mostrado muy buena calidad, superior a otras cosechas, destacan los aromas frescos muy frutales y herbáceos, alta acidez y concentrados. Otros exponentes de la zona destacan por su expresión frutal, mineralidad y por menor graduación alcohólica.

3.2.3 San Antonio - Leyda

Calidad muy buena, concentrados y elegantes, con buen volumen de boca. Vinos frescos y equilibrados con buen balance de acidez, expresión mineral y frutal.

3.2.4 Pirque

Se ha observado una calidad superior, vinos con carácter varietal intenso con excelente acidez.

3.2.5 Maipo Costa

Sauvignon blanc de buena calidad, con pH bajo, con carácter y fresco.

3.2.6 Rapel

Vinos de calidad superior a la temporada anterior presentan buen equilibrio de alcohol y acidez.

3.2.7 Cachapoal

Vinos de calidad superior a años anteriores, muy buena acidez natural, interesante. Destaca la fruta fresca, concentración media con fondo vegetal.

3.2.8 Colchagua

La madurez fue algo más moderada obteniéndose grados alcohólicos más bajos y acidez más alta. Sin embargo, son vinos frescos, provenientes de uvas con buen estado sanitario y que resultaron de fermentaciones normales sin mayores requerimientos nutricionales. Aromáticamente destacan notas a hierbas y frutos cítricos, siendo en boca frescos y livianos.

3.2.9 Colchagua - Placilla

En general fue una buena temporada, se obtuvieron vinos ligeramente menos alcohólicos que el 2006 y al igual que en la variedad Chardonnay acidez alta y pH bajo, lo que se tradujo en vinos frescos y vivos.

3.2.10 Curicó – Lontué

El Sauvignon blanc presenta buena calidad con caracteres algo más vegetales que el año 2006, bien balanceados y de buena acidez. Destacan notas cítricas y también tropicales.

3.2.11 Curicó – Sagrada Familia

Las uvas que dieron origen a estos vinos se cosecharon con alrededor de 10 días de atraso, esperando madurez de las pieles e intensidad de la fruta. Con esto se alcanzaron vinos frescos y con notas cítricas y en menor grado con notas a frutas tropicales; de menor pH y acidez más alta que la vendimia 2006 y en algunos casos con menor grado alcohólico. De buena calidad con aromas de intensidad media donde tienden a resaltar

caracteres más herbáceos que en el 2006, bocas superiores a las de la temporada anterior, son vinos muy equilibrados.

3.2.12 Maule

Vinos frescos, herbáceos y de baja concentración.

3.2.13 Maule - Parral

Destacan como muy buena para esta variedad, más jugosos y mejor equilibrio acidez alcohol.

3.3 Sauvignon vert

3.3.1 Curicó-Lontué

Las uvas provenientes de viñas con mayor producción dieron origen a vinos más ligeros y con caracteres vegetales.

3.3.2 Curicó – Sagrada Familia

Vinos de buena calidad, de buena acidez natural, más expresivos en sus aromas y de boca equilibrada.

3.3.3 Maule

Vinos más frescos y aromático que años anteriores, calidad buena a promedio.

3.4 Riesling

3.4.1 Hualañé

Los vinos obtenidos en esta zona resultaron ser de intensidad media con buena boca y notas minerales marcadas.

3.4.2 Paredones

Vinos muy buenos, francos, con abundantes aromas frutales, potentes y de larga persistencia en boca.

3.4.3 Curicó

Concentración media, frescos, típicos de la variedad, algo fenólicos.

3.4.4 Curicó – Lontué

Riesling bastante normal buena fruta.

3.4.5 Maule

Vinos de concentración media y cierta presencia de taninos.

3.5 Semillón

3.5.1 Casablanca

Frutales y de buena boca.

3.5.2 Colchagua

Algo quemados, con caracteres vegetales y cuerpo medio.

3.5.3 Curicó

Vinos de nariz fresca e intensos aromas frutales recordando los frutos cítricos. Boca de volumen medio y buena acidez, equilibrado.

3.6 Cabernet sauvignon

3.6.1 Limarí

Fue un año de mayor corrimiento, con un racimo más pequeño, cargas medias a bajas, con un nivel sanitario bueno hasta llegar a niveles de sobre madurez. Buena calidad de los vinos.

3.6.2 Aconcagua

Vinos de buena calidad y sabores maduros, notable concentración de color.

3.6.3 Maipo – Alto Jahuel

La uva presentó un poco más de deshidratación de racimo a un año normal; algo de *Cladosporium*, por lo que algunas pieles no fueron muy resistentes. Los vinos resultaron con buena acidez, buen desarrollo de color durante fermentación, frutales y bajo nivel de pirazinas. Calidad buena, vinos concentrados y elegantes, profundos y voluminosos, taninos firmes y con buena estructura se espera buena guarda.

3.6.4 Maipo - Pirque

Vinos de calidad superior, destacan por sus aromas a frutas rojas y negras; algunos lotes más especiados, sin ningún carácter vegetal. Boca de buen volumen, taninos firmes y concentrados.

3.6.5 Cachapoal

Buena condición sanitaria de la uva, algún grado de golpe de sol.

3.6.6 Rapel

Los vinos obtenidos presentan buena calidad, de muy buen color, expresivas notas frutales en aroma, cuerpo medio y con buenos taninos.

3.6.7 Colchagua

Los vinos obtenidos en esta zona fueron de buena calidad, se observa buen color y aroma, en boca presentan taninos robustos, firmes y desde suaves a astringentes con calidad promedio.

Las temperaturas de Marzo no permitieron una buena madurez de las pieles de algunas uvas, de todas maneras se lograron muy buenos colores rojos con notas violáceas; se sienten frescos tanto aromáticamente como en boca. En los niveles superiores de calidad se mantienen los taninos maduros que permiten vinos muy estructurados, buena concentración, colores profundos y una amplia gama aromática que va desde los frutos maduros a las notas mentoladas.

3.6.8 Colchagua - Lolol.

La cosecha se realizó a partir del 25 de abril y se extendió hasta la primera semana de Mayo. Los vinos resultaron con muchos aromas a fruta fresca, con buena concentración y taninos suaves, el año ha resultado bueno.

3.6.9 Colchagua - Placilla

En general buena calidad, madurez considerablemente más tardía que en año 2006. El grado alcohólico de los vinos resultó ser entre 1 a 1,5° menos que en la temporada pasada. En algunos casos se presentaron vinos con taninos sin maduración completa.

3.6.10 Apalta

Vinos de colores muy intensos. Muy buena concentración, taninos redondos y maduros. Niveles de acidez alta, pero aún falta FML, por lo que se espera se logre buen balance pH – acidez. Mucha fruta en nariz y boca .

3.6.11 San Fernando

La calidad ha sido de buena a muy buena.

3.6.12 Curicó – Lontué

Vinos con menos alcohol y mayor acidez en relación a un año normal y al 2006. Sobresale la mayor intensidad en color y mayor estructura, los taninos un poco más duros. Buena calidad, los vinos hasta este momento han evolucionado bien, destacan el mayor frescor, la intensidad aromática rica en fruta fresca y la presencia de notas verdes es variable. Destacan los colores intensos.

3.6.13 Curicó – Sagrada Familia

Vinos de buen color, de mayor acidez natural que en otros años y relativamente más frescos y de buena madurez fenólica, con menor graduación alcohólica. Se trabajó con taninos maduros y robustos. Por otra parte, hay lotes de vinos en donde no se consiguió la madurez esperada y los vinos son más ligeros y de cuerpo medio.

La mayoría de los vinos aún se encuentran en fermentación maloláctica, pero se vislumbra una buena evolución de estos.

3.6.14 Maule

Vinos muy concentrados y frutales de muy buen color y taninos maduros y abundantes. Con buena acidez natural los vinos son frescos y vivos.

3.7 Carmenere

3.7.1 Limarí

Buena cuaja, levemente inferior a los años anteriores. La carga es la esperada con una evolución sin problemas. Con un largo periodo de madurez que bajo nuestra condición de clima frío es muy necesaria para la evolución de los compuestos fenólicos. Los vinos hasta ahora se muestran bien.

3.7.2 Maipo

Fue un buen año para esta variedad, los vinos resultaron maduros de concentración media.

3.7.3 Maipo – Pirque

Los vinos aún se encuentran en proceso de fermentación maloláctica, sin embargo se muestran bastante bien, con buen volumen en boca, persistentes y con fruta.

3.7.4 Cachapoal

Sanitariamente la uva no presentó problemas de pudrición y a pesar del retraso en la madurez generalizado, manifestó finalmente una madurez equilibrada gracias a los repuntes de las temperaturas del mes Marzo y los deshojes tempranos.

3.7.5 Rapel

Calidad de los vinos buena, más maduros, concentrados, largos y de taninos dulces.

3.7.6 Colchagua

Vinos de excelente calidad, las uvas alcanzaron una buena madurez en todos los ámbitos lo que se tradujo en vinos equilibrados, con buena acidez levemente superiores a las del año pasado, con grados alcohólicos no excesivamente elevados que permitieron una mayor sensación de frescor y un intenso y profundo color, consecuencia de una correcta madurez de las pieles. Junto a esto son vinos de taninos maduros, redondos, de buena estructura y por lo tanto con muy buen futuro por como se

presentan hasta el momento. Aquellas uvas que no lograron una óptima madurez entregaron vinos algo vegetales.

3.7.7 Colchagua- San Fernando

La calidad ha sido de buena a muy buena. Destacan buenos colores y potencial aromático, acidez natural más alta que en otros años.

3.7.8 Colchagua – Lolol

La cosecha se extendió casi todo el mes de Mayo, los vinos en su mayoría se encuentran en maceración postfermentativa y fermentación maloláctica, por lo que se puede observar, serán vinos maduros sin notas de pirazina, con bastante tipicidad, destacan las notas especiadas y frutas maduras.

3.7.9 Colchagua – Placilla

Vinos de buena calidad, taninos de madurez similar a la temporada anterior, los grados alcohólicos fueron levemente inferiores al 2006 (0.5° – 1°)

3.7.10 Apalta

Vinos maduros, concentrados y de alta calidad, con muy buen color y taninos elegantes. Vinos largos y con buen peso en boca. Menos potentes que otros años pero más elegantes; con muy buena expresión, destacan frutas maduras, vino excelente para guarda en barrica.

3.7.11 Curicó – Sagrada Familia

Considerando que esta temporada presentó menos acumulación térmica que el año pasado los vinos resultaron de buena calidad y sin notas de pirazina, con buenos taninos y sin amargor. Presentan un color destacable, buena tipicidad, concentración media y buen carácter varietal, destacan notas a pimienta, fruta roja madura y leves notas vegetales; los taninos bien presentes. Probablemente la calidad sea superior a la de la vendimia pasada.

3.7.12 Maule

Los vinos resultaron bien balanceados, especiados donde destacan las notas a pimienta fresca, muy frescos y de un color notable, muy intenso y con un mejor equilibrio por la mayor acidez de este año, aún en este cepaje tradicionalmente de baja acidez.

3.8 Merlot

3.8.1 Limarí

Algo de deshidratación en las bayas, con cierto grado de colapso incipiente a inicio de la temporada. En general nos parece que tienen mayor influencia la condición de manejo que la climática. Se vislumbra un año de buena calidad.

3.8.2 Casablanca

Calidad de promedio a superior, buena madurez, intensos especiados y persistentes, acidez balanceada y buena estructura.

3.8.3 Aconcagua

Vinos de calidad media, aún está llevándose a cabo la fermentación maloláctica.

3.8.4 Maipo - Pirque

Merlot de calidad sobresaliente a mediana, principalmente por presencia de Oidio y deshidratación.

3.8.5 Maipo – Alto Jahuel

Vinos de buena calidad muy frutales y de buen color, concentración media y maduros, buen balance de acidez.

3.8.6 Cachapoal

Buena calidad, sin problemas sanitarios ni de deshidratación.

3.8.7 Rapel

Vinos de buena calidad, concentrados, destacan sus taninos más equilibrados.

3.8.8 Colchagua

Buena calidad de aromas y colores correctos, presencia de pH bajos con respecto a los registrados históricamente, de buena fruta y balanceados, boca suave y volumen medio.

En algunas zonas se obtuvo vinos de calidad inferior a años anteriores algo astringentes y de alta acidez, presentan una buena gama de aromas frutales y se espera que con el tiempo se suavice la astringencia que presentan hasta este momento.

3.8.9 Colchagua – Lolol

Vinos con expresiones típicas de la variedad, de concentración media y maduros.

3.8.10 Colchagua – Placilla

Los vinos resultaron de calidad regular, las uvas presentaron alto porcentaje de corrimiento y se obtuvo además menor rendimiento.

3.8.11 Curicó – Sagrada Familia

Las uvas cosechadas presentaron un proceso de madurez fenólica complejo; se obtuvo vinos de buena calidad con menor grado alcohólico que en años anteriores, se destacan buenas notas varietales muy frutales y frescos; se observaron menos notas herbáceas que en otros años.

Los procesos de fermentación se llevaron a cabo con normalidad, se vislumbra buen potencial, destacan los buenos colores, concentración media y menor estructura en boca, menos alcohólico que el 2006 pero más frescos.

3.8.12. Curicó – Molina

Vinos con mayor intensidad frutal y más livianos en los casos de provenir de cuarteles de mayor producción.

3.8.13 Curicó – Lontué

Vinos de muy bonito color buena acidez, sin mucha expresión aromática; destacan la concentración en boca y que resultaron levemente menos alcohólicos que el 2006, vinos muy frescos y más limpios que los de la temporada anterior.

3.8.14 Maule

Vinos de buena fruta, calidad promedio. Buen color y acidez natural; al igual que en la zona de Lontué resultaron muy frescos y más limpios que los de la temporada anterior.

3.9 Malbec

3.9.1 Colchagua

Vinos de buen color, taninos suaves y aromas intensos a frutas.

3.9.2 Colchagua – Lolol

Vinos de muy buen potencial, con mucha tipicidad y buena concentración .

3.9.3 Curicó – Sagrada Familia

Buena calidad, buena acidez natural y algo más frescos.

3.10 Syrah

3.10.1 Casablanca

Excelente calidad, muy buen color. Superiores en aromas frutales, destacan cassis, mora, arándanos, con notas a chocolate y café. Buena estructura.

3.10.2 Aconcagua

Excelentes colores, buena fruta en algunos casos y caracteres algo cárnicos en otros lo que habla de buena tipicidad en términos generales.

3.10.3 Maipo

Muy bueno, concentrado, de buen color, profundo, elegante, mucha fruta, notas minerales.

3.10.4 Maipo – Pirque

Los vinos presentaron taninos más firmes que en años anteriores pero maduros, con una acidez marcada. Calidad buena.

3.10.5 Cachapoal

La uva fue recolectada con madurez óptima, con muy buen potencial en la zona. Fresco, elegante, muy frutal balanceado con especias.

3.10.6 Rapel

Vinos de buena calidad con colores intensos, aromas varietales y concentrados.

3.10.7 Colchagua

Vinos de muy buen color, con taninos maduros y en algunos casos algo tánicos, que se espera evolucionen en barrica; acidez adecuada y de acuerdo a las características habituales de la variedad en esta zona (que suelen ser bastantes bajas y de pH elevado), una gran complejidad aromática, buena tipicidad. Vinos con gran potencial de guarda y buena estructura.

3.10.8 Colchagua – Lolol

Vinos de una gran intensidad aromática, con una muy buena concentración y de taninos suaves.

3.10.9 Colchagua – Placilla

Vinos de buena calidad, con menor graduación alcohólica que el 2006 y con taninos maduros y redondos.

3.10.10 Curicó – Sagrada Familia

En general bien, buena sanidad; lenta concentración de azúcares y alto peso de racimos de las uvas, dieron como resultado vinos de buen color, con niveles de alcohol normales e inferiores a los esperados, presentan una acidez baja y destacan notas frutales que no se han visto en años anteriores; boca de buen volumen y

taninos potentes. Los vinos se encuentran en fermentación maloláctica y recién comienzan su período de guarda, sin embargo presentan una buena carga tánica de calidad que permite esperar buenos reservas.

3.10.11 Lontué

Vinos de calidad superior, muy buen color y de aromas intensos.

3.10.12 Maule

Vinos frescos, muy finos y de buena concentración, con notas especiadas y muy típicas de la variedad.

3.11 Petit verdot

3.11.1 Cachapoal

Buen potencial, elevado color y buena acidez natural.

3.11.2 Colchagua

Vinos de calidad superior al 2006, bayas más concentradas obteniéndose vinos con un perfecto equilibrio entre la alta acidez natural de esta variedad y los demás elementos. Muy buen color y concentración en boca. Aromáticamente se presentan muy frutales. Los menores rendimientos permitieron una mayor concentración y estructura.

3.11.3 Curicó – Sagrada Familia

Altas producciones, alta concentración de azúcares, se esperan vinos interesantes.

3.12 Pinot noir

3.12.1 Casablanca

Buena calidad, excelente año, vinos concentrados de colores intensos, perfumados y complejos con taninos redondos y suaves. Buen potencial de los vinos.

3.12.2 Leyda

Muy buena fruta que dio vinos de buena calidad concentrados y elegantes con taninos redondos. En nariz destacan la fruta roja con notas especiadas.

3.12.3 Maipo - Pirque

Pinot noir de buena acidez, taninos más suaves que otras zonas y buena tipicidad, bien balanceados.

3.12.4 Maipo Costa – Melipilla

Buena calidad sanitaria de la uva, presentó leve deshidratación, vinos de buena calidad y expresivos.

3.12.5 Cachapoal

Pinot noir de buena calidad con taninos suaves.

3.12.6 Rapel

Los vinos obtenidos presentan buena calidad son elegantes y concentrados.

3.12.7 Colchagua

Pinot noir de aromas frutales frescos, vinos suaves y de taninos ligeros.