



Reporte de **vendimia** 2023



Índice

Carta de Sebastián Ríos

01

Nuestros valles

Nuestros valles Chile

Nuestros valles Argentina

02

Reporte

Valle del Elqui

Valle del Limarí

Valle de Casablanca

Valle de Leyda

Valle del Maipo

Valle del Cachapoal Andes

Valle de Colchagua

Valle de Curicó

Valle del Maule

Valle de Malleco

Valle de Uco

03





//

Con un total de 4.652 hectáreas
propias -y 2.526 de terceros-, la
época de vendimia sin duda
representa un enorme desafío para
los equipos agrícolas y enológicos de
VSPT Wine Group

//●

01

Carta de Sebastián Ríos.
Gerente corporativo de
enología VSPT.



Mientras que en la zona central de Chile la fruta maduró rápido, en la costa esta fase se desarrolló de manera lenta y reposada. En Argentina, por su parte, la vendimia fue más heterogénea, se adelantó la madurez de azúcares, no así la de aromas, fenoles ni la acidez.

Cada año, la viña debe lidiar con las particularidades de cada uno de los valles en los que está presente, de norte a sur en Chile: Elqui, Limarí, Casablanca, Leyda, Maipo, Cachapoal, Colchagua, Maule y Malleco. Y en Argentina, Valle de Uco, en Mendoza, y San Juan, en la provincia homónima.

En total son 4.652 hectáreas productivas propias -y 2.526 de terceros-, extensión que sin duda representa un enorme desafío*. Es clave contar con un equipo empoderado, capaz de correr riesgos y tomar decisiones oportunas, y que al mismo tiempo disponga de los recursos tecnológicos y humanos para ejecutar su planificación de la temporada. Sobre todo en tiempos donde el cambio climático obliga a anticiparse a los distintos fenómenos climatológicos que puedan surgir de manera inesperada.

En esta temporada, a diferencia de otras, la zona central de Chile se comportó de manera muy distinta a la zona costera. El calor fue transversal en los valles centrales del país, lo que amenazó con afectar la calidad de la fruta al momento de recibirla en bodega. Una maduración rápida y con bajas acideces de la uva obligó a tomar acciones orientadas a hacer frente a dicha situación.

En cambio, en la costa la maduración de la fruta fue más pausada, haciendo que las uvas alcanzasen acideces normales, además de una buena sanidad y calidad.

En Argentina, por su parte, se enfrentaron situaciones extraordinarias y muy desafiantes. Fue un año muy complejo en términos climáticos, el frío comenzó temprano en la temporada, con heladas primaverales tardías y en medio del verano, además hubo persistente viento zonda y una gran cantidad de eventos de granizo.

Estas complejidades pusieron a prueba a los equipos de ambos países, e hicieron que finalmente estos salieran fortalecidos y mejor preparados para leer las señales de la naturaleza, y para anticipar y responder de la mejor forma para llegar a los estándares y calidad acostumbrados en VSPT Wine Group.

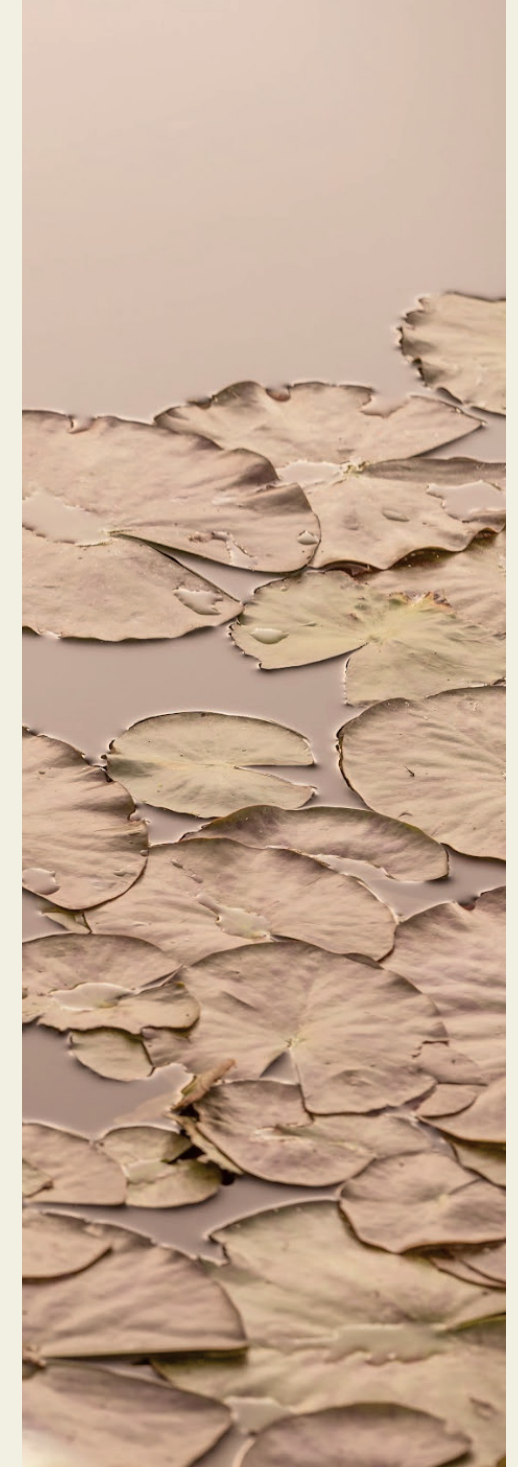
Sebastián Ríos.
*Gerente corporativo
de enología VSPT.*

Dentro de los hitos 2023, claramente los incendios del sur fueron el lado amargo. Afortunadamente, VSPT no sufrió daños en ninguna de sus propiedades, pero si se vieron afectados algunos de nuestros productores del sur de Chile. VSPT se unió, en este sentido al llamado de la industria para apoyar a aquellos viñateros a salir de la emergencia y lograr su recuperación. Puntualmente, organizamos una campaña solidaria de donación 1+1, donde VSPT duplicó los aportes voluntarios de sus trabajadores y nos sumamos con entusiasmo a las actividades de Wines of Chile -como subastas y ferias-, con el objetivo de aportar a que los pequeños productores afectados volvieran a ponerse en pie lo antes posible. Merece la pena destacar este punto, porque creemos honestamente en la colaboración y unidad de la industria chilena como un motor de progreso sostenible y futuro.

En conclusión, podemos decir que la vendimia 2023 fue de uvas sanas, donde en la zona central fue calurosa y de cosecha temprana, así como fría y de cosecha tardía en la costa del país.

Se vislumbra un año muy interesante para las variedades Syrah, Cabernet Sauvignon y Carmenere de zonas más templadas, siendo posible anticipar una buena expresión frutal. Por su parte, en las zonas costeras los vinos blancos serán complejos y frescos, con alta intensidad aromática, bocas vibrantes y de acidez punzante. En Argentina, a pesar del año cálido, se obtendrán en general vinos con perfiles aromáticos frescos, con excelentes taninos, de mucha longitud y fluidez.

* El número de hectáreas productivas propias no considera inversión. Si sumamos este ítem, el número de hectáreas propias sube de 4.652 a 5.080.



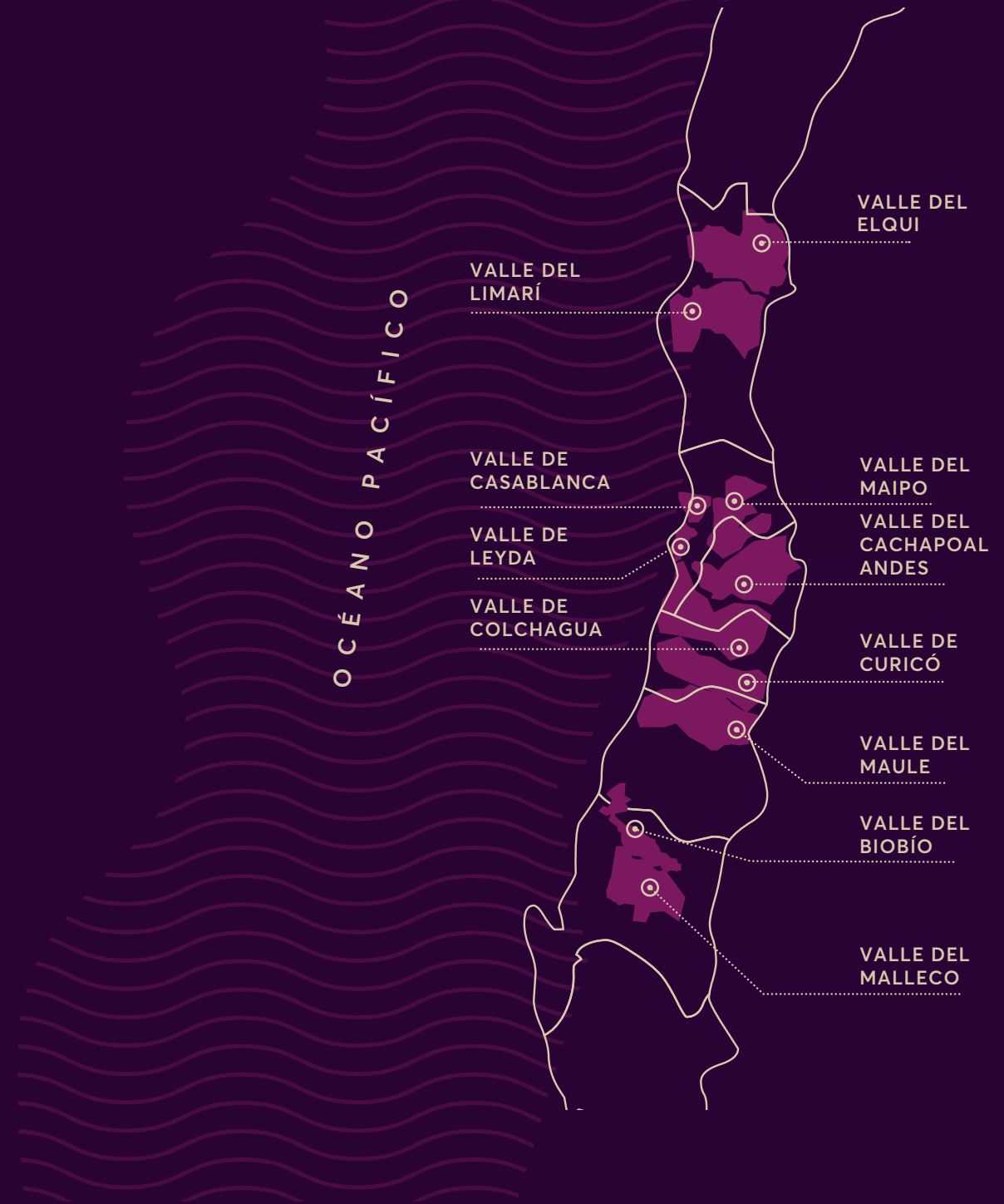
02

Nuestros valles



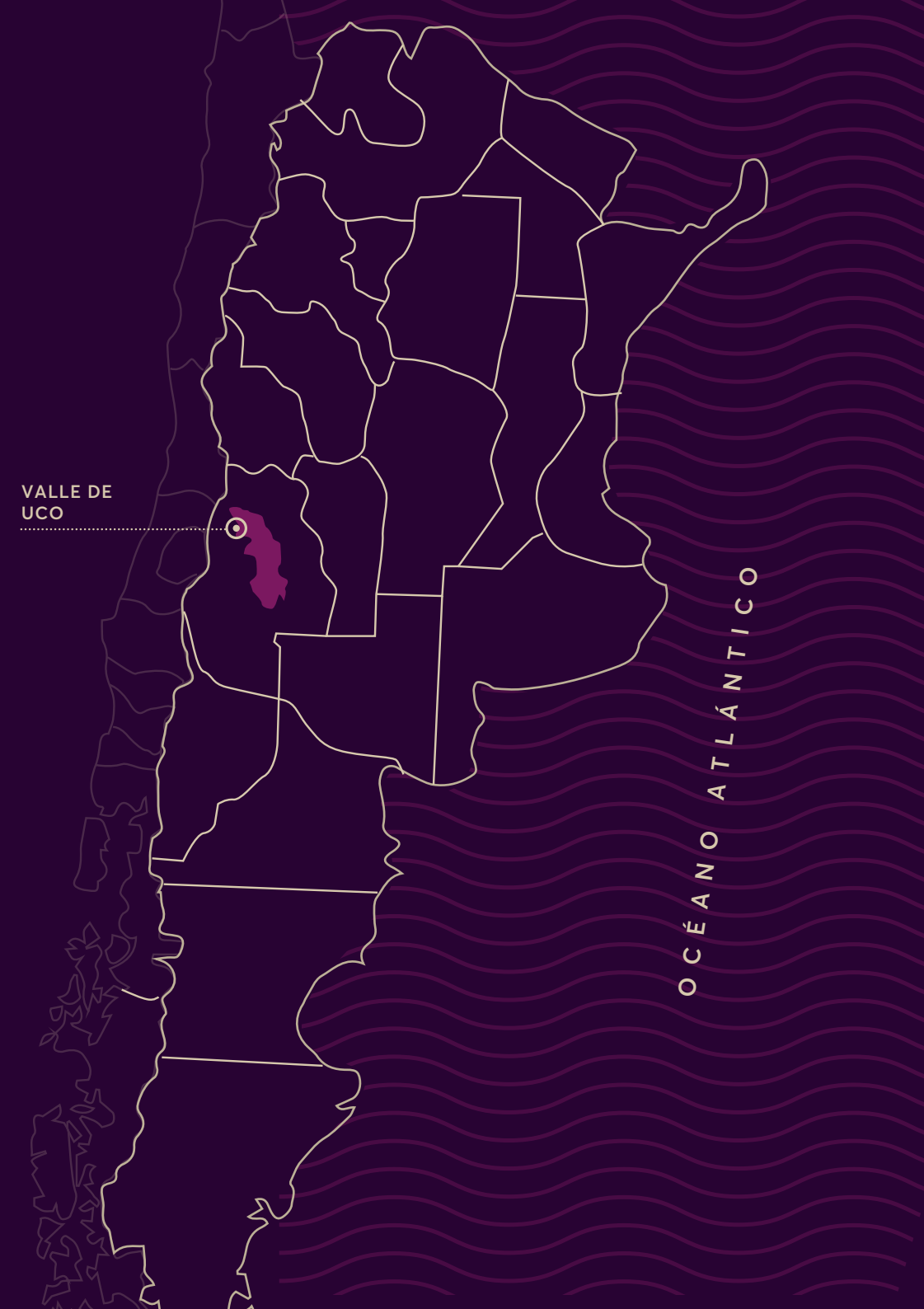
Nuestros valles

Chile



Nuestros valles

Argentina



03

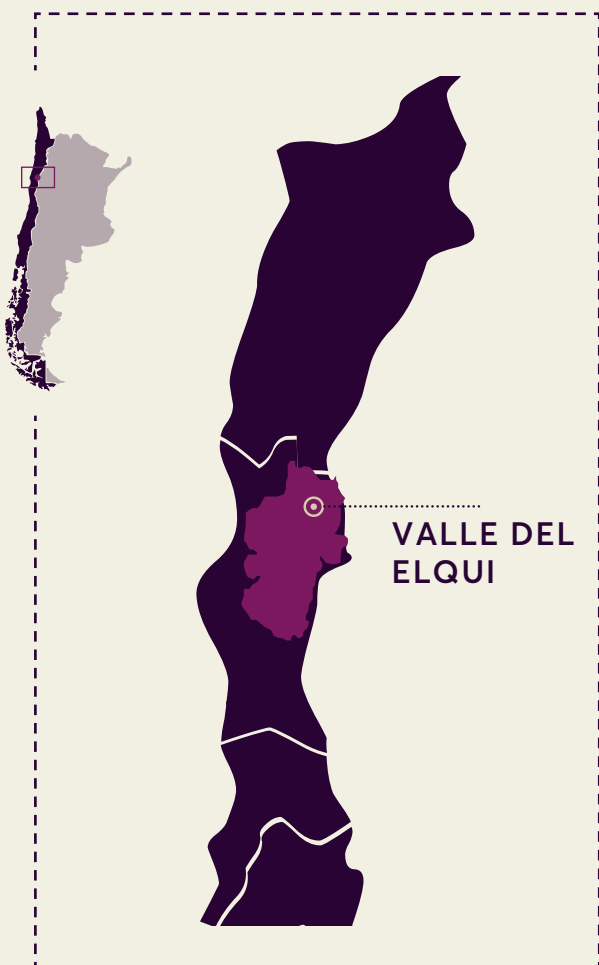
Reporte de vendimia



Valle del *Elqui*



Valle del Elqui



La temporada en el Valle del Elqui partió con un invierno bastante benigno y con precipitaciones sobre lo normal (155 mm); la primavera, por su parte, fue un poco más fresca y la floración algo más prolongada. El verano tuvo altas temperaturas y baja humedad relativa, las brumas costeras empezaron tarde en la temporada, lo que permitió tener una buena sanidad de las uvas al momento de la cosecha.

En general, se obtuvieron los rendimientos esperados. La fruta maduró mejor que el año anterior, llegando a los brix deseados en fechas relativamente normales. El clima favoreció la sanidad de la fruta, la niebla costera matinal se hizo presente más tarde en la temporada, lo que permitió que se produjeran menos partiduras y por ende menos botrytis en los Sauvignon Blanc y menos hongos secundarios en los Syrah.

La cosecha comenzó el 27 de marzo con la variedad Pinot Noir; siguió con Chardonnay y Sauvignon Blanc el 6 y 8 de marzo, respectivamente; para cerrar con Syrah el 20 de abril.

Las uvas cosechadas para base espumante nuevamente sorprendieron por su marcada acidez y fruta. Destacó la Moscatel Amarilla, que si bien no es una variedad con mucha acidez, entregó vinos aromáticos, frescos y con una linda nota cítrica. Los Sauvignon Blanc y los Chardonnay dieron vinos frescos, con buena acidez, jugosos y con buena expresión frutal.

El Syrah, a pesar de que se cosechó más temprano, entregó vinos con muy buen balance, taninos suaves y acidez balanceada.

**Francesca Perazzo, enóloga.
Espumantes.**

Valle del *Limarí*



Valle del *Limarí*



El invierno en el Valle del Limarí fue benévolo, y trajo lluvias sobre lo esperado para un año normal. Las temperaturas mínimas de invierno fueron más frías de lo normal, sin llegar a generarse heladas, y las temperaturas de verano más altas de lo normal y que el año anterior.

La primavera fue un poco más fresca, con una floración más larga de lo habitual; posteriormente, el verano tuvo altas temperaturas y baja humedad relativa. Las brumas costeras empezaron tarde en la temporada, lo que permitió tener una buena sanidad. Finalmente, la fruta maduró en fechas similares a años anteriores a diferencia de otros valles y los rendimientos estuvieron acorde a lo esperado, e incluso algo superiores que el 2022 gracias a la mayor cantidad de precipitaciones en los meses de otoño-invierno.

La segunda y tercera semana de febrero arrancamos la vendimia con las variedades para espumantes, mientras que los Chardonnay y Pinot Noir para vino se cortaron entre la última semana de febrero y la primera de marzo, para cerrar en la tercera de abril con Syrah.

Es un año muy interesante para variedades de clima frío, destacando las cepas Chardonnay y Pinot Noir por su alta expresión aromática, buena concentración y acidez natural, generando vinos equilibrados con gran potencial para crianza.

**Andrea Calderón, enóloga.
1865.**



Valle de *Casablanca*



Valle de Casablanca



El valle de Casablanca estuvo marcado por la falta de lluvias, tal y como ha sido la tónica de las últimas temporadas. Las heladas de primavera fueron más frecuentes que el año anterior, la cepa más afectada por este fenómeno fue la Chardonnay. El verano seco permitió obtener una muy buena sanidad en todas las variedades.

Los estados fenológicos se fueron dando de manera normal y pareja. Se observó buen vigor en las plantas y racimos, todos de excelente tamaño y calidad. Se vieron mayores rendimientos en variedades como el Sauvignon Blanc. En tanto, la madurez y cosecha se dieron una semana más tarde que años anteriores, principalmente por las heladas y por mayores rendimientos en variedades que no se vieron afectadas. Se logró fruta sana, con buena acidez a pesar de las altas temperaturas del verano.

La cosecha partió el día 15 de marzo con el Chardonnay; siguió el 21 de marzo con el Sauvignon Blanc; y terminó el 29 marzo con el Pinot Noir. En general, el Sauvignon Blanc fue el que tuvo mejor intensidad, con una acidez natural media-alta a pesar de las temperaturas algo elevadas en relación al año anterior.

Viviana Magnere, enóloga.
Castillo de Molina y Misiones de Rengo.



Valle de *Leyda*



Valle de Leyda



En el Valle de Leyda la temporada 2022-2023 comenzó con un invierno lluvioso, con un total de 260 mm de lluvias caídas. Esto permitió que los suelos partieran con buena acumulación de agua y que las parras pudiesen brotar de forma homogénea y desarrollar canopias de buen vigor. La primavera fue fría y con una alta humedad relativa.

Lo anterior trajo como consecuencia focos de oïdo al principio de la temporada y de botrytis en algunos cuarteles muy localizados. Para controlar a tiempo la situación, fue clave el manejo de canopias aireadas y la aplicación de ciertos productos, como azufre, extracto de cítricos y de té.

La vendimia comenzó lenta, atrasada 12 a 14 días versus el año 2022. Partió el 10 de marzo con el Pinot Noir, el que se cosechó de manera escalonada para dar con distintos perfiles y calidades. El Sauvignon Blanc también maduró tarde, se cosechó el 20 de marzo y con una ventana muy corta, lo que obligó a reaccionar rápido antes de que las temperaturas se elevaran.

Debido a las frías condiciones de esta temporada, los vinos cosecha 2023 son frescos, con alta intensidad aromática, bocas vibrantes y de acidez punzante. Los Sauvignon Blanc muestran de manera muy pura su perfil cítrico y herbáceo, propio del Valle de Leyda, pero además este año hay más notas perfumadas y florales, y mayor complejidad versus años anteriores.

En cuanto a los tintos, los Pinot Noir destacan especialmente. La temporada fría le hizo muy bien a esta cepa, tanto para el nivel Reserva como para las gamas más altas (Coastal Vineyard y Lot), logrando mostrar en el paladar su verticalidad y vibrancia, representando los suelos graníticos de esta zona.

El Sauvignon Gris es otra de las cepas que destaca este año, en nariz se muestra muy expresivo, con mucha nota de ají verde, pimentón amarillo y hierbas, y en boca un llamativo balance entre concentración, textura y persistencia.

Esta vendimia tardía y fría entregará vinos que tendrán un largo potencial de guarda en botella.

Viviana Navarrete, enóloga.
Viña Leyda y Tayu.

Valle del *Maipo*



Valle del Maipo



La temporada 2022 – 2023 fue desafiante en el Valle del Maipo debido a las altas temperaturas históricas registradas durante febrero y marzo, con una máxima promedio de 29,7°C (cerca de un grado más que el año anterior). Esta condición exigió trabajar de forma muy rigurosa el riego y el tiempo de cosecha para lograr obtener una uva de excelente calidad y volúmenes similares a los del año pasado.

Las lluvias se distribuyeron homogéneamente durante los meses de invierno y no hubo problemas de disponibilidad hídrica, esto nos permitió enfrentar la primavera de muy buena manera. La brotación fue excelente en términos de cantidad, tamaño y homogeneidad de los brotes. La ausencia de lluvias durante la época de madurez y cosecha permitió obtener uvas muy sanas.

La cosecha fue algo más tardía que el año pasado. Comenzó el 3 de marzo con el Malbec, continuó luego con el Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot y Syrah, y terminó el 17 de abril con el Carmenere. La mayor concentración de volúmenes fue entre el 7 de marzo y el 6 de abril.

Los Cabernet Sauvignon y Carmenere muestran este año una gran calidad, destacando por su intensidad de colores, con perfiles de fruta roja y especias, buen volumen en boca, taninos maduros y rica textura.

**Sebastián Ruiz, enólogo.
Viña Tarapacá.**



Valle *del Cachapoal* *Andes*



Valle del Cachapoal Andes



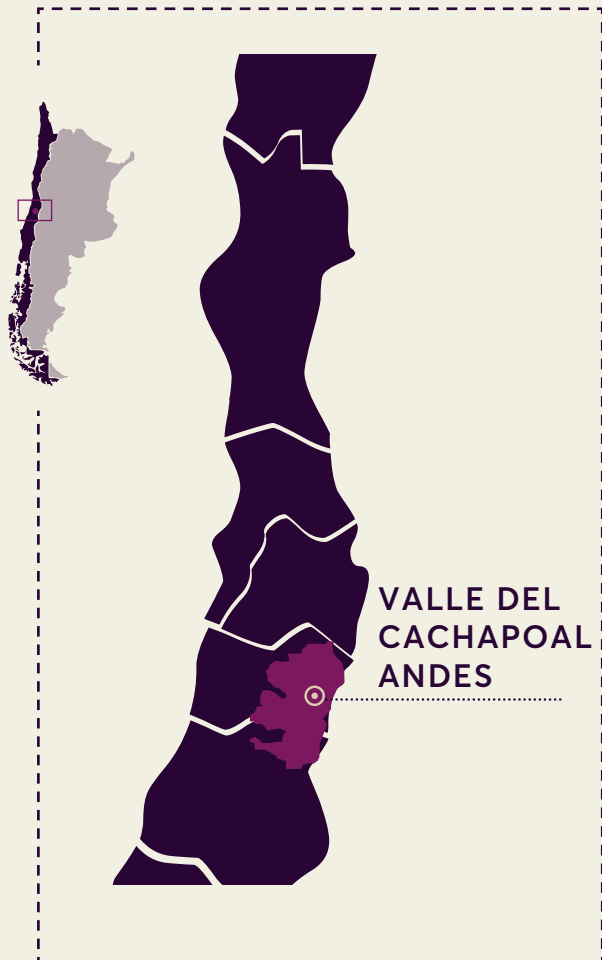
Cachapoal Andes tuvo un invierno e inicio de temporada con no demasiados milímetros de lluvia caídos (alrededor de 200 mm), pero sí bien distribuidos, lo que permitió llenar el suelo con el agua necesaria para que las vides brotaran muy bien y con fuerza.

Esta vendimia venía con buenas condiciones generales: excelente brotación, vigor, y parras equilibradas y con buena fruta. Durante enero, febrero y marzo se presentaron temperaturas promedio muy altas –tanto en promedio de mínimas (10,6°C) como de máximas (30,4°C)–, si bien se esperaban ciertos efectos asociados a las altas temperaturas en las uvas y vinos, se logró naturalmente una madurez temprana, lo que permitió cosechar anticipadamente uvas con muy buen balance, alcohol moderado, buena acidez y taninos elegantes y vibrantes.

La vendimia se concentró entre el 28 de febrero y el 4 de abril. Las primeras variedades en ser cosechadas fueron el Cabernet Franc y el Syrah; luego el Cabernet Sauvignon, el Petit Verdot y por último el Carmenere.

Destacaron especialmente los Cabernet Sauvignon, Carmenere y Petit Verdot, variedades con las que se obtuvieron vinos con mucha elegancia y balance.

Gabriel Mustakis, enólogo.
Grandes vinos de Viña San Pedro.



Valle de *Colchagua*



Valle de Colchagua



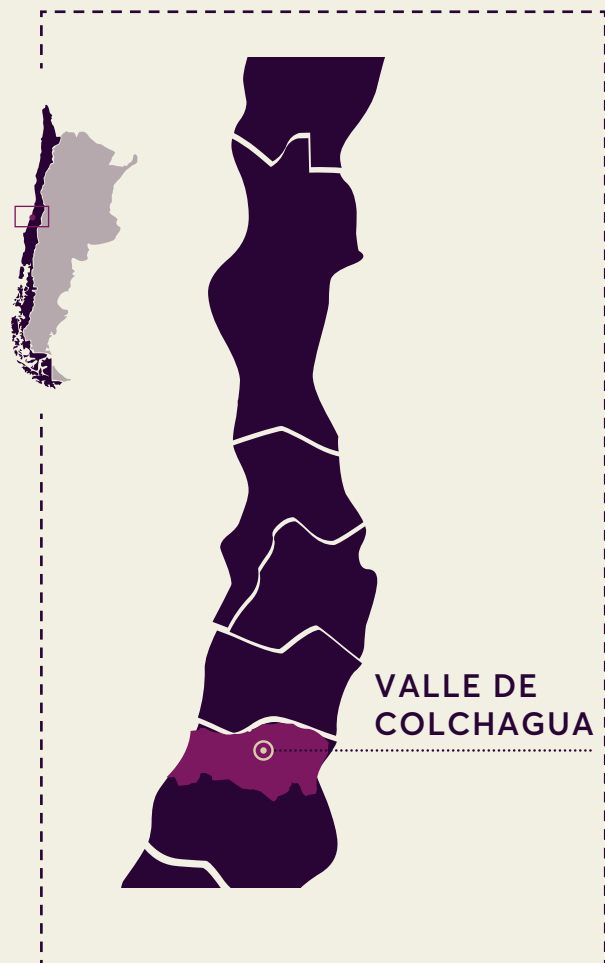
Lo más relevante de esta vendimia fue su adelanto en algunas zonas de hasta 10 días debido a los peaks de calor sufridos en enero y febrero, y que empujaron a cosechas más tempranas en algunas variedades, entre ellas el Merlot.

Estas altas temperaturas hicieron que fuese todo un desafío lograr la acidez adecuada, siendo así muy importante realizar una cosecha temprana. A esto se sumó también el efecto de un episodio de helada ocurrido a fines de octubre, que si bien no fue severo, si golpeó algunos sectores, como San Francisco de Mostazal, El Huique, y zonas bajas de Marchigüe, entre otros.

Sin embargo, fue un año de fruta bastante sana en términos de enfermedades fungosas, sin presencia de lobesia en la zona de Colchagua, y con rendimientos algo más bajos que el año anterior.

La vendimia se inició la primera semana de febrero con la cosecha de las variedades para espumantes y concluyó la primera semana de mayo con el Carmenere. Se vislumbra un año muy interesante para el Syrah y para los tintos como el Cabernet Sauvignon de zonas más templadas, y el Carmenere en general. Se esperan vinos con muy buena expresión frutal y varietal, muy bajos verdores y taninos presentes que se irán redondeando con el tiempo. Vinos de estructura media, suaves y equilibrados.

**Andrea Calderón, enóloga.
1865.**



Valle de *Curicó*



Valle de Curicó



La temporada partió con temperaturas favorables para el correcto desarrollo de los estados fenológicos de la vid, la primavera estuvo exenta de heladas, y las temperaturas durante la floración fueron las adecuadas. Esto dio como resultado una cuaja uniforme y el desarrollo de racimos sanos. Sin embargo, las altas temperaturas en los meses de verano alteraron las fechas estimadas de cosecha adelantándose en promedio una semana.

Importante mencionar que debido a estas temperaturas se generaron numerosos incendios en la zona central, los que afortunadamente no tuvieron un impacto en el Valle de Curicó.

En cepas blancas, tales como Sauvignon Blanc y Chardonnay, las altas temperaturas que se registraron durante el día y la noche no favorecieron demasiado la síntesis de compuestos aromáticos característicos de estas cepas.

Obteniendo como resultado vinos algo menos expresivos, pero que con el pasar de los días y con las mezclas han logrado mostrar sus notas frutales.

En cepas tintas, tales como Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon y Carmenere, las altas temperaturas provocaron un aumento en la tasa metabólica sostenida de las vides lo que originó una mayor acumulación de azúcares junto con una elevada demanda hídrica. Además de esto, la deshidratación de racimos fue un punto crítico abordado oportunamente por el equipo agrícola y enológico.

La vendimia arrancó el 20 de febrero con Chardonnay y Sauvignon Blanc, le siguió Merlot y Cabernet Sauvignon el día 25 del mismo mes, y cerró con la cepa Carmenere el 28 de abril.

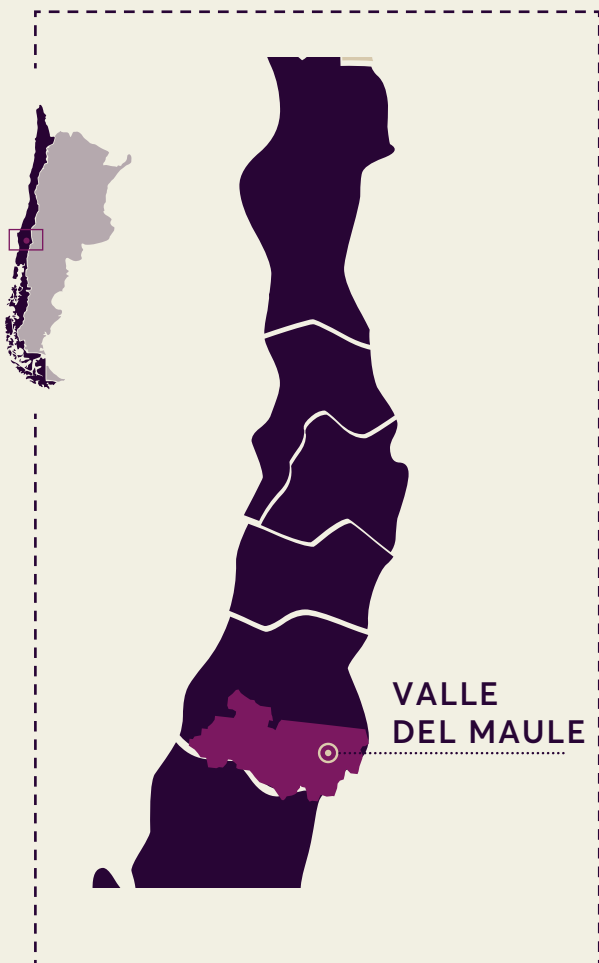
Los tintos tienen un marcado carácter frutal, destacando entre ellos el Carmenere, el que además muestra de taninos redondos, con fruta y equilibrio.

**Mauricio González, enólogo.
Gato Negro y Santa Helena.**

Valle del *Maule*



Valle del Maule



Fue una vendimia atípica, principalmente por la anticipación de la fecha de cosecha en casi 10 días. Importante mencionar las altas temperaturas del verano, con sobre 35 grados durante al menos 15 días. A esto se suma la escasez hídrica y ciclos vegetativos cortos y con madurez temprana. Las precipitaciones, fueron un poco mayores en comparación a la temporada anterior, teniendo así un periodo algo más favorable.

En relación a la sanidad y rendimiento de las vides, no se presentaron grandes dificultades, no hubo ataques de botrytis, aunque sí algunos cuarteles localizados se vieron afectados por la lobesia botrana.

La cosecha comenzó una semana antes en relación al año pasado, iniciándose con Chardonnay para las líneas de espumantes y terminando la última semana de abril con Cabernet Sauvignon y Carmenere, 15 días antes comparado con la temporada pasada.

Notable ha sido el desarrollo de los blancos, con rica acidez y buen equilibrio. El que haya sido un año cálido permitió que tengan menor concentración de ácido málico, lo cual es positivo para evitar acidez dura y amargores finales fuertes.

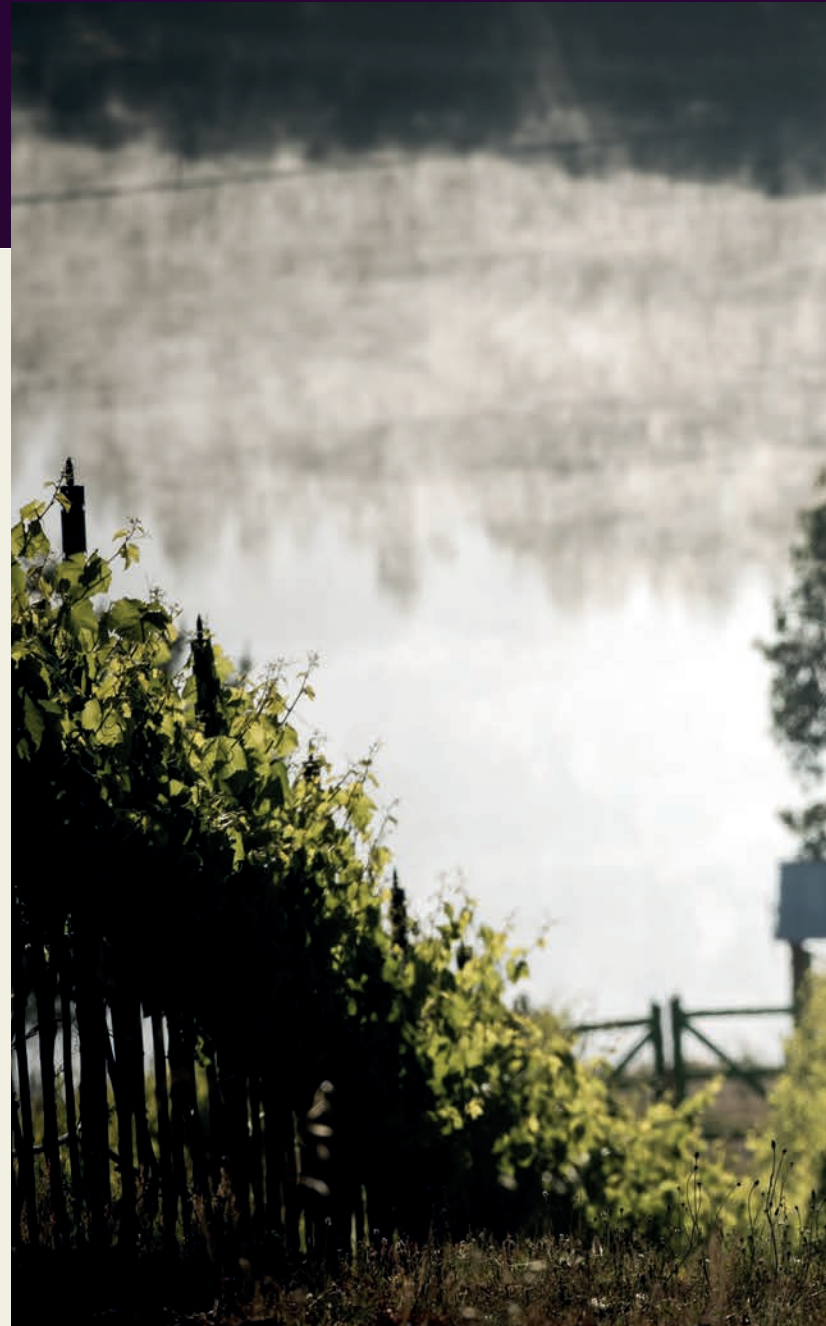
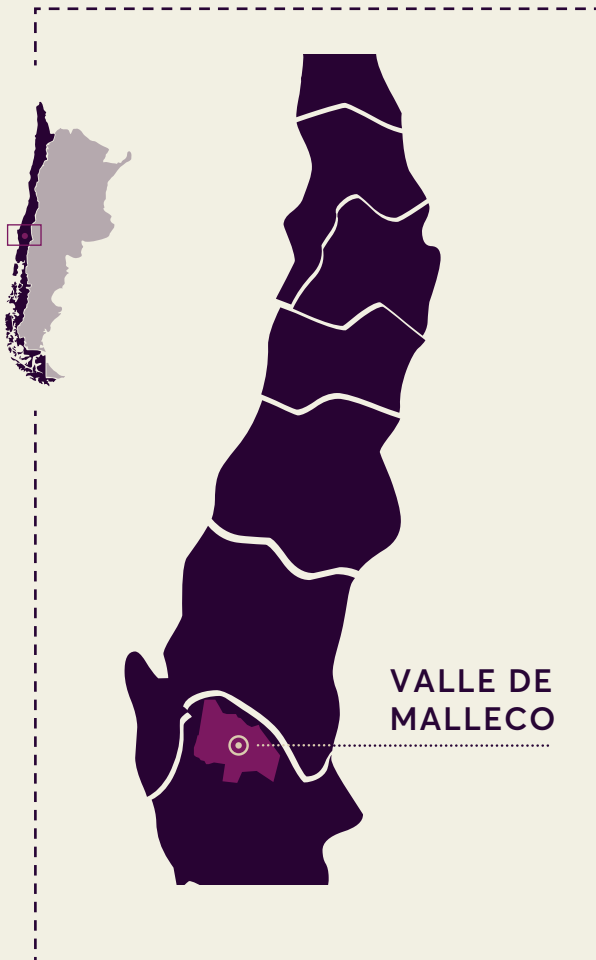
Los vinos tintos, gracias a la temporada cálida, se presentaron con poco verdor y los taninos presentes no fueron secantes, están equilibrados y con muy buena concentración y aromas. Destacan los Carmenere, con taninos muy bien estructurados y sin piracinas, pero manteniendo su tipicidad. Buena concentración y fruta también en los Cabernet Sauvignon.

**Francesca Perazzo, enóloga.
Espumantes.**

Valle de *Malleco*



Valle de Malleco



Como es habitual, la temporada partió en Malleco con una primavera fría y un comienzo de verano también frío. Sin embargo, a fines de diciembre hubo varios episodios de altas temperaturas que aceleraron un poco las etapas fisiológicas de la vid. Durante la cosecha hubo un par de lluvias, de solo 5 mm, que no lograron afectar la sanidad de la uva.

La cosecha partió el 2 de marzo, 10 días adelantada en relación a un año normal. Una sorpresa considerando que lo habitual es que la vendimia en Malleco se realice tres semanas después que en el Valle de Leyda; sin embargo, este año las condiciones se invirtieron.

Adicionalmente, la ventana de cosecha fue muy corta, en apenas dos semanas se realizó toda la vendimia. Si bien el periodo de cosecha fue muy acotado, se reaccionó con prontitud y fue posible mantener el perfil aromático característico del Pinot Noir de Malleco.

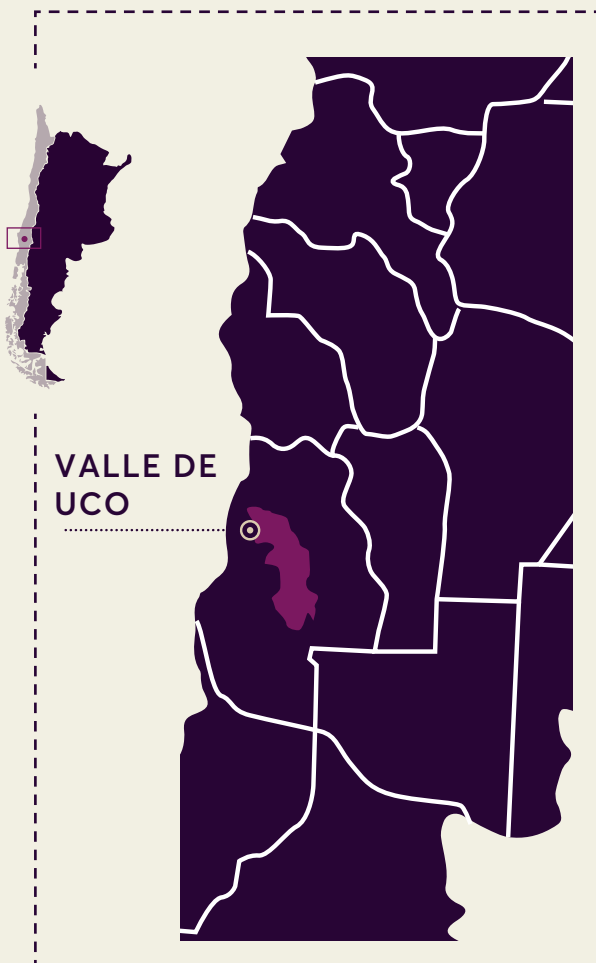
Una de las dificultades que tuvimos fueron los incendios forestales locales que afectaron la región durante la primera semana de febrero. Si bien no experimentamos incendios directos en los viñedos donde cosechamos, si ocurrieron en los alrededores, lo cual lamentablemente afectó algunos productores con los que trabajamos. Para esos lotes en particular hicimos vinificaciones especiales con distintos manejos, otros los trabajamos de manera tradicional. Algunos vinos quedaron impecables mostrando el carácter clásico del lugar con notas de hierbas locales como poleo, paico, fruta roja y azul, notas terrosas profundas, bocas largas, de textura firme y vertical. Sin embargo, los lotes de productores afectados muestran menor intensidad frutal y algo de humo. Será clave seguir de cerca su evolución durante la guarda para evaluar cómo continuar trabajándolos.

Viviana Navarrete, enóloga.
Viña Leyda y Tayu.

Valle de *Uco*



Valle de Uco



La temporada 2022-2023 tuvo sus particularidades en lo referido a factores climáticos. La primavera, principalmente en los meses de septiembre y octubre, fue más fresca y húmeda que la temporada anterior. Estas condiciones fueron óptimas para una brotación homogénea y tardía, si lo comparamos con el histórico. Luego, a fines de octubre y principios de noviembre, se produjeron las típicas heladas tardías de primavera, y si bien el plan de poda consideró estas condiciones, hubo pérdidas importantes a nivel cualitativo de los racimos en algunos sectores.

Desde noviembre hasta marzo, las temperaturas máximas fueron superiores a la temporada anterior y al promedio histórico, mientras que las temperaturas mínimas fueron inferiores, en especial en febrero. Un hecho destacable, fue que el 18 de febrero hubo riesgos de heladas tempranas en la región (aunque no fue el caso de La Celia, que tuvo +2°C). El verano fue cálido, con varios días de temperatura máxima superior a 33°C.

Respecto a precipitaciones, éstas fueron mayores al ciclo anterior (363 vs 284 mm), especialmente durante la primavera y en marzo. Los factores antes descritos, con un febrero atípico (sin lluvias y con temperaturas máximas superiores a lo normal de la región), hicieron que se adelantara la madurez de azúcares, no así la de aromas, fenoles, ni la acidez. El ritmo de cosecha fue lento al inicio y luego acelerado, para finalmente en marzo, hacer un alto por las precipitaciones y esperar a que se reestablecieran las condiciones óptimas de madurez.

Los eventos de heladas tardías de primavera, las altas temperaturas, sin las lluvias típicas de envero, han dejado su huella no sólo en la menor cantidad de uva a cosechar, sino también a nivel madurez de uva: mucha heterogeneidad y racimos con bayas pequeñas.

El aspecto cualitativo ha sido muy bueno, las primeras uvas cosechadas tuvieron un excelente balance entre la madurez de azúcares y de ácidos orgánicos, producto del inicio temprano de la vendimia, resultando vinos muy interesantes. A pesar del año cálido, se obtendrán en general, vinos con perfiles aromáticos frescos, con excelentes taninos, de mucha longitud y fluidez.

**Andrea Ferreyra, enóloga.
Finca La Celia.**



vspt

WINE GROUP