



vspt
WINE GROUP

Reporte
Vendimia
2022





Índice



- 1. Carta Sebastián Ríos 4
- 2. Nuestros Valles 5
 - Nuestros Valles Chile
 - Nuestros Valles Argentina
- 3. Reporte 8
 - Valle del Elqui 9
 - Valle de Casablanca 11
 - Valle de Leyda 13
 - Valle del Maipo 15
 - Valle Cachapoal Andes 17
 - Valle de Colchagua 19
 - Valle de Curicó 21
 - Valle del Maule 23
 - Valle de Malleco 25
 - Valle del Uco 27
 - Valle de San Juan 29

//

....seguimos aprendiendo
de la naturaleza, del
cambio climático y de
nuestro oficio.





Una temporada de muy buena sanidad, cantidad y calidad

La vendimia 2022, costó que llegara debido a una primavera de clima fresco, lo cual era un buen augurio para las calidades. Pero paralelamente veníamos lidiando con una gran sequía, la que nos acompañó durante toda la temporada, y que amenazaba con aguar la fiesta. Fue una nueva temporada que vivimos con gran incertidumbre, sin embargo, nuestros equipos la pudieron sortear con excelencia.

Como balance general, podemos decir que fue una temporada de muy buena sanidad, cantidad y finalmente, calidad.

En **Chile**, comenzamos la cosecha con un atraso promedio de diez días respecto del año anterior. Hasta mediados de marzo, el escenario general era muy bueno, sin embargo, las altas temperaturas de ese mes (similar al año 2020), unidas a la sequía, hicieron que la vendimia se acelerara, generando una ventana de madurez de cosecha muy corta. Dado lo anterior, las bodegas y la capacidad logística se vieron muy exigidas, llegando a peaks históricos y sostenidos en recepción y molienda de uva, dando por terminada la vendimia el 12 de mayo, **con volúmenes un 6% mayor que el año anterior.**

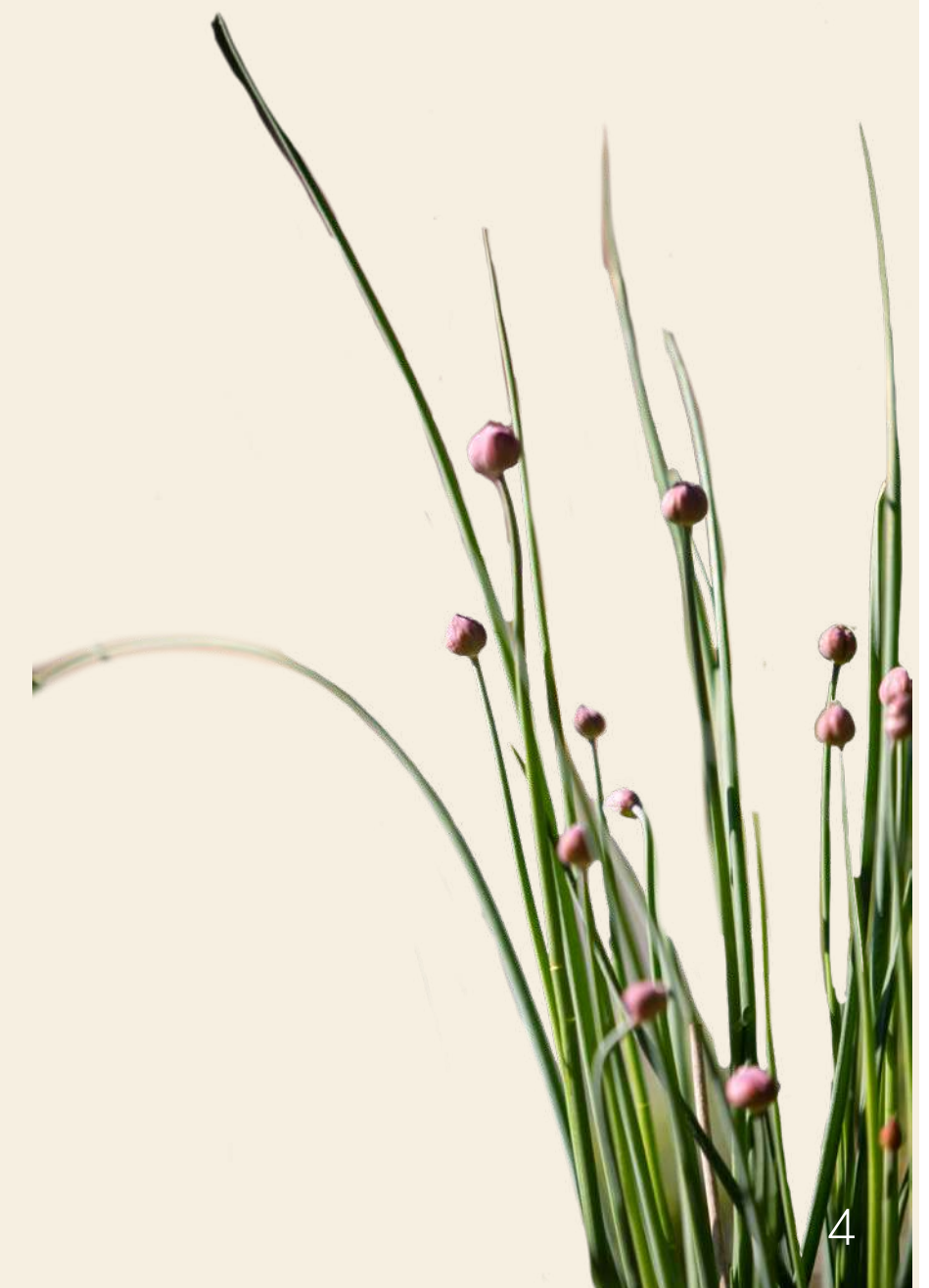
En **Argentina**, el Valle de Uco tuvo un año excepcional, aunque igualmente desafiante por la sequía. Con un término de vendimia el 8 de abril (un mes antes que en Chile), **se lograron muy buenas calidades en nuestros Malbecs.**

Por otro lado, en la zona del Este de Mendoza y en San Juan, tuvimos que acelerar la vendimia producto de uno de los granizos más fuertes que hemos tenido en esta región en años, donde finalmente las cosechas fueron tempranas y de baja producción. Con todo lo anterior, tuvimos un volumen cosechado de un **5% menor al año anterior total Argentina.**

En resumen, seguimos aprendiendo de la naturaleza, del cambio climático y de nuestro oficio. Siempre agradecidos de nuestro equipo técnico y humano, que con gran flexibilidad enfrentó esta nueva vendimia con mucha pasión y tenacidad, para hacer de esta temporada una de las grandes que se recordarán cualitativamente.



Sebastián Ríos D.
Gerente Enología
VSPT Wine Group



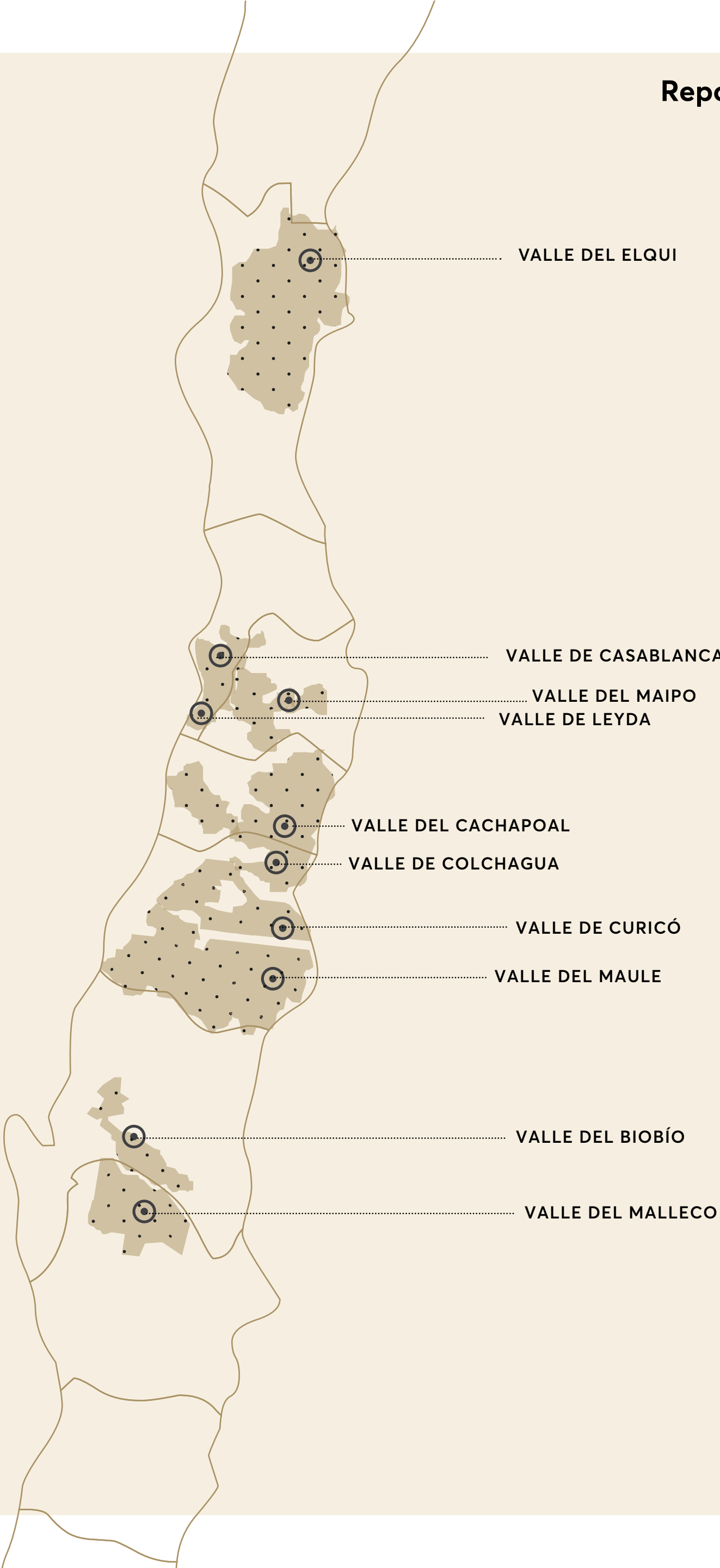


Nuestros Valles





Nuestros Valles Chile



Nuestros Valles Argentina

Reporte de Vendimia 2021 | VSPT Wine Group

VALLE DE TULUM

VALLE DE UCO





Reporte

Vendimia



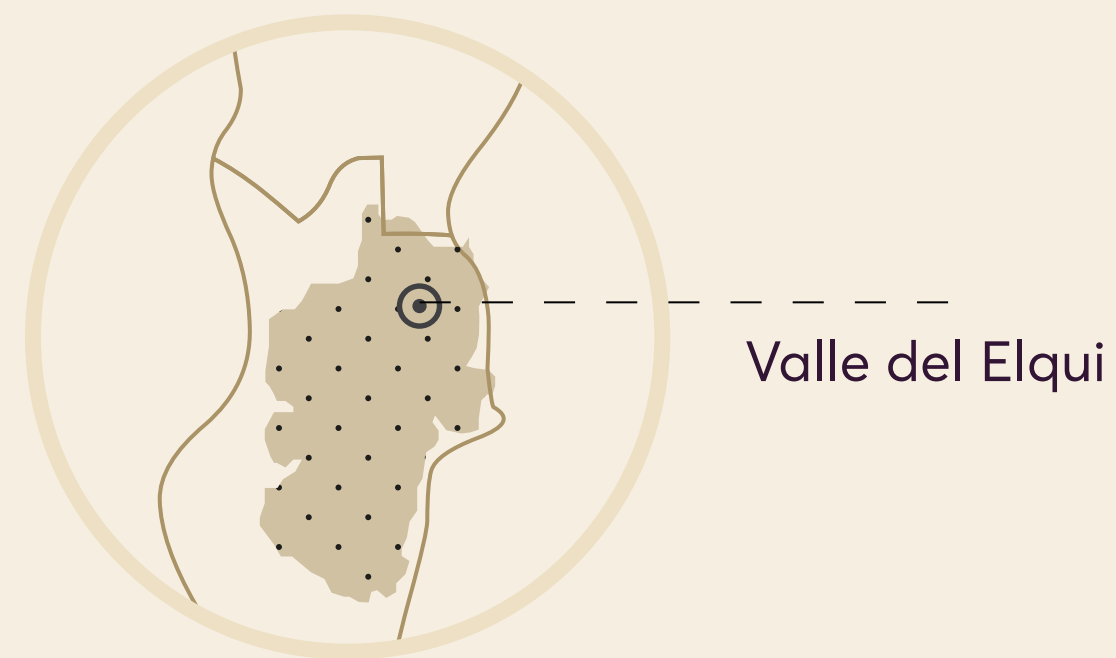
Valle del Elqui

Valle del Elqui

El nortino Valle de Elqui logró excelentes calidades, teniendo buenas condiciones de sanidad en relación a otros años en Sauvignon Blanc, Pinot Noir y Syrah. En cuanto a madurez, esta fue un poco más tardía que en vendimias anteriores. El Pinot Noir se cosechó dos semanas después, y el Chardonnay, durante la misma semana de 2021, pero con menor grado. Sin embargo, la calidad de la fruta resultó impecable, y como es característico de este valle, se logró una buena intensidad aromática y rica acidez.

En el caso de las Moscatel, logramos también una fruta excepcional en cuanto a tipicidad, aun cuando la brotación fue mucho más tardía, lo que repercutió en la madurez y en la cantidad de fruta cosechada, teniendo bajas de 20% hasta 40% en la producción.

A diferencia de otras zonas de Chile, este es un valle acostumbrado a lidiar con la sequía, por lo tanto no tuvimos problemas con la escasez hídrica.





Valle de Casablanca

Valle de Casablanca

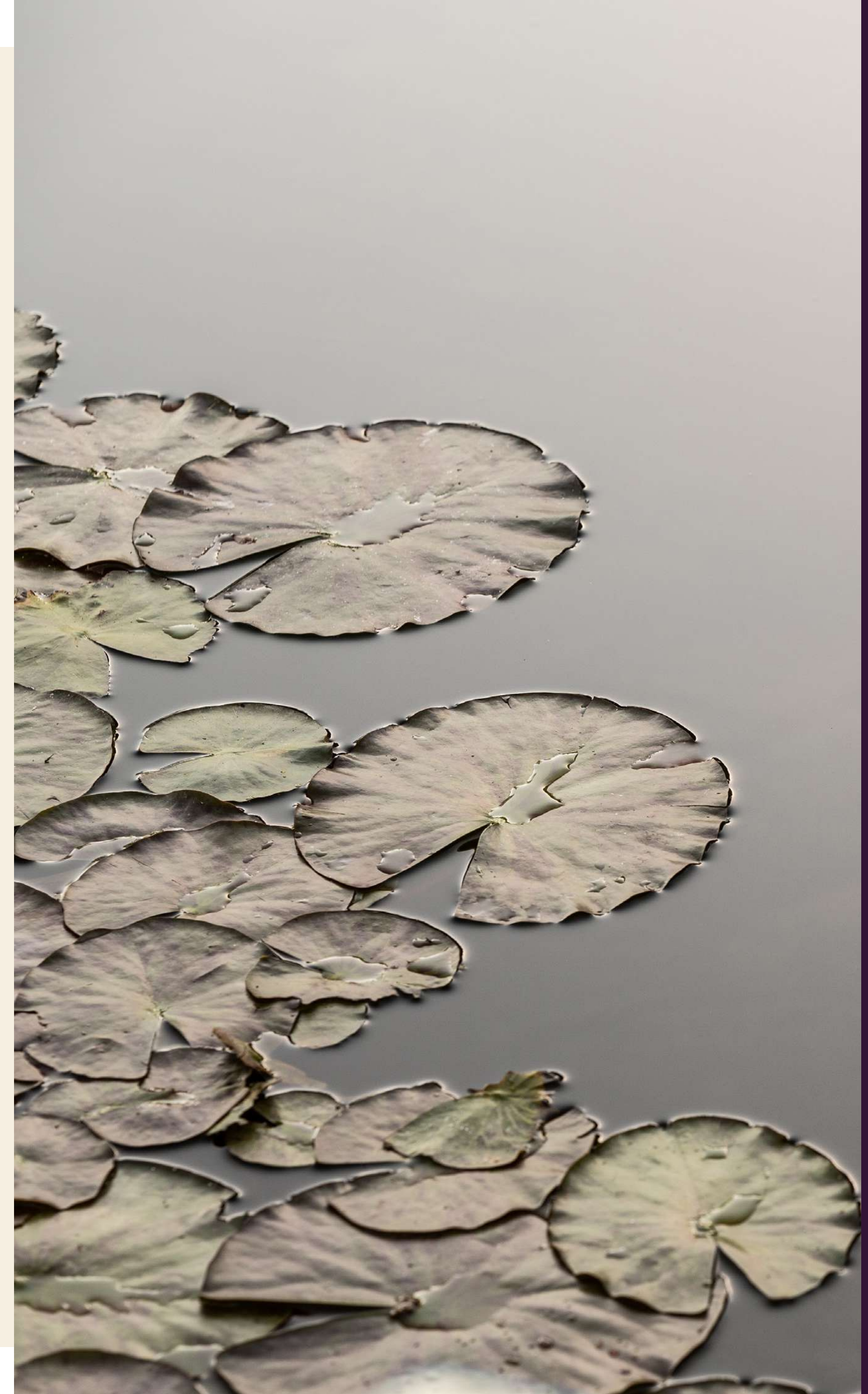
El valle se vio fuertemente afectado por la sequía, lo que obligó a tomar diferentes estrategias de riego en invierno y primavera, así como restricciones durante el verano. Las heladas de primavera fueron bastante menores a la temporada anterior, lo que ayudó a aminorar los efectos en los rendimientos causados por la sequía.

El verano seco permitió obtener una muy buena sanidad en todas las variedades, particularmente en el Sauvignon Blanc, cepa que el año pasado se vio afectada por la lluvia de verano de 2021.

Los estados fenológicos se fueron dando de manera normal y pareja. Se vio buen vigor en las plantas y racimos, de excelente tamaño y calidad. En tanto la madurez y cosecha fueron en fechas cercanas a las históricas. Se logró fruta muy buena, pese a las altas temperaturas, y vinos con buena acidez natural y buena calidad aromática.



Valle de Casablanca



An aerial photograph of a vast vineyard in Valle de Leyda, Chile. The image shows rows of grapevines planted in terraced rows across rolling hills. A dirt road winds through the center of the vineyard, and a small cluster of trees is visible in the middle ground. The lighting suggests late afternoon or early morning, with long shadows cast across the vines.

Valle de Leyda

Valle de Leyda

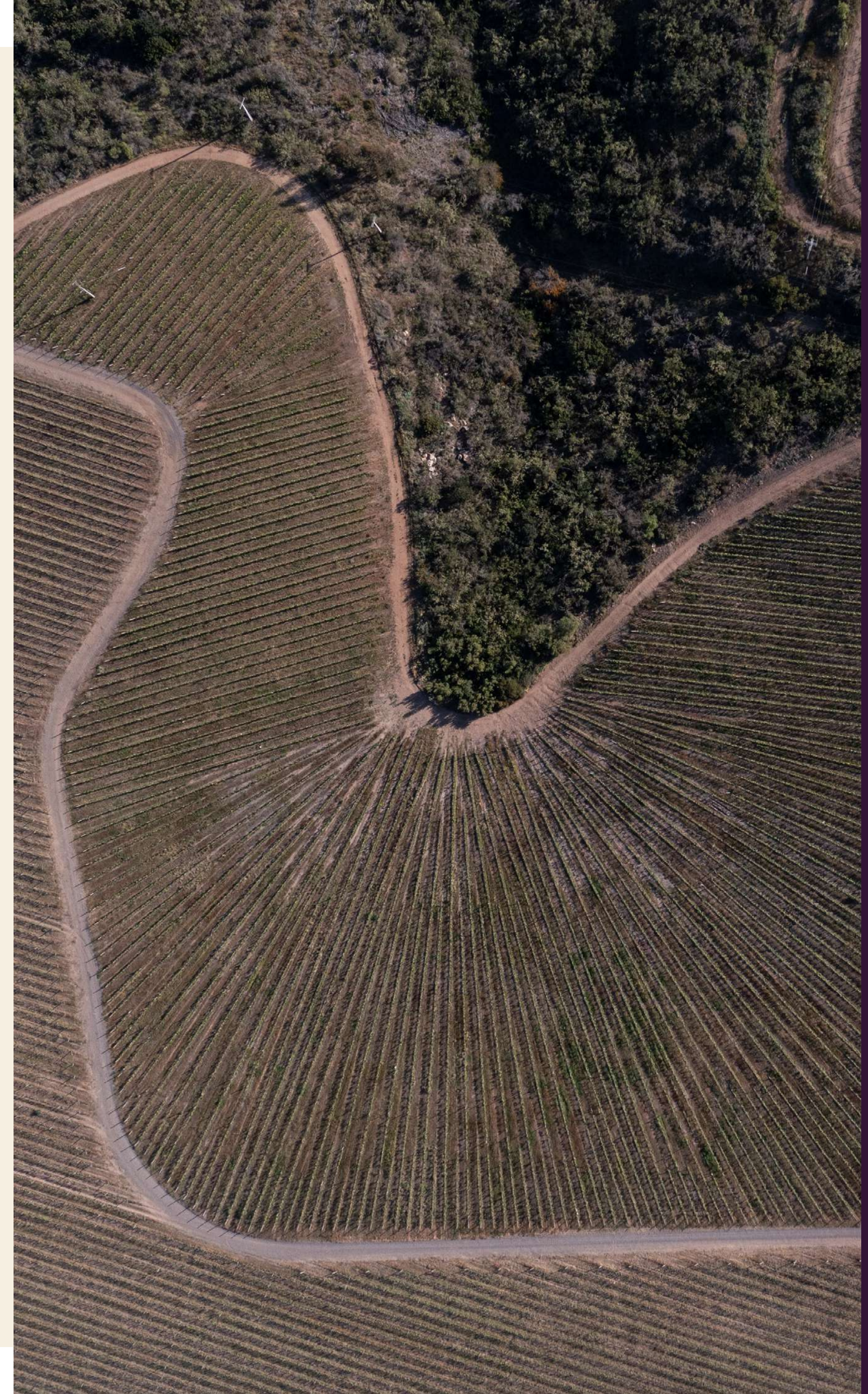
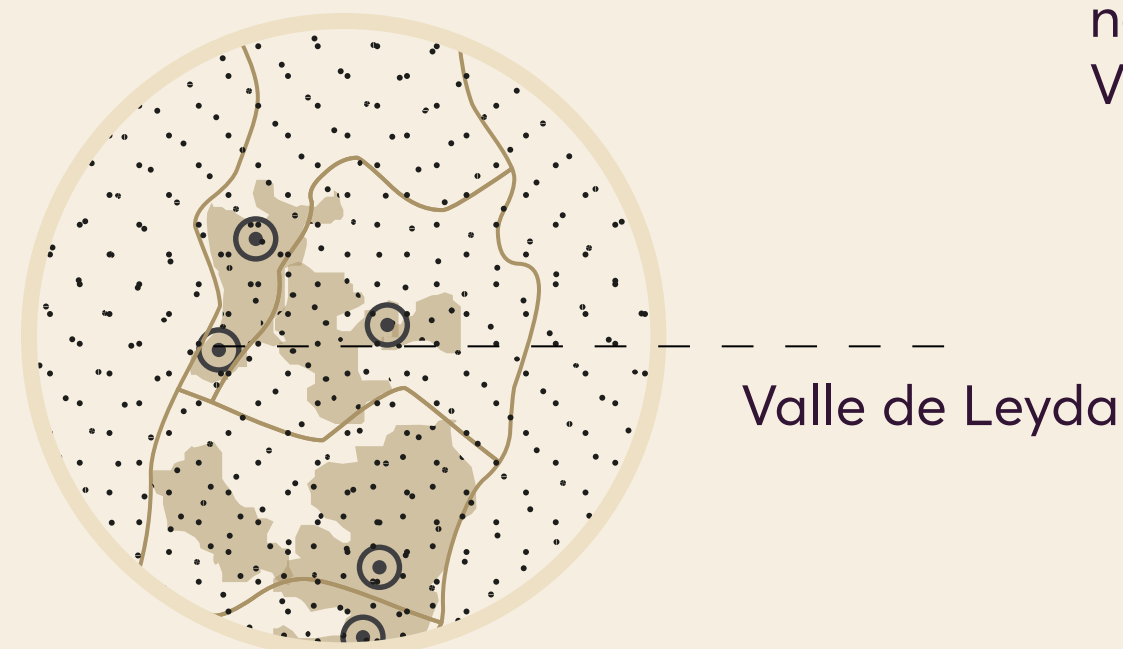
La vendimia 2022 en el Valle de Leyda nos trajo una temporada muy positiva, que nos tiene entusiasmados, muy especialmente, con los resultados en Pinot Noir.

La temporada comenzó con una primavera fría, atrasada en 10 días, donde tuvimos una cuaja algo complicada por las bajas temperaturas, lo que originó racimos más pequeños y livianos; por ende en general hubo menores rendimientos, pero con bayas de sabores concentrados y alta acidez. Uno de los factores a destacar este año es la alta sanidad de la uva debido a la total ausencia de precipitaciones (a diferencia de lo que pasó el 2021), por ende logramos tener una

madurez pausada y tranquila. Sin embargo, el déficit de aguas lluvias sigue siendo preocupante. Esta temporada tuvimos un 40% de déficit de lluvias, comparado con un año normal (donde caen 250 mm anuales).

La cosecha 2022 comenzó el 5 de marzo con Pinot Noir, trayéndonos a un Leyda histórico, después de haber vivido dos cosechas algo más cálidas como fue el 2019 y 2020, y luego un 2021 muy frío, húmedo y lluvioso en donde se atrasó la cosecha 20 días. Este año volvimos a vivir las condiciones climáticas normales de Leyda, marzo comenzó con temperaturas altas, pero luego la segunda y tercera semana se presentaron frías y muy nubladas, con las clásicas garugas que frenaron la acumulación de grados Brix.

Este será un año de Sauvignon Blancs intensos, herbáceos y cítricos, con bocas cremosas y crujientes, reflejando con gran claridad su origen de clima frío. Y el Pinot Noir, sobresale con gran pureza aromática, fruta roja ácida, notas herbáceas y especiadas, clásicas del Valle de Leyda, con bocas jugosas y vibrantes.





Valle del

Maipo

Valle del Maipo

La temporada 2021-2022 fue muy seca en el Valle del Maipo, lo que nos obligó a regar desde invierno a cosecha sin interrupción. La escasez hídrica se está volviendo una constante en el valle, por lo que el desafío está en cómo llegar de forma óptima a la vendimia.

En relación a los grados día, este año se cataloga como un año normal a fresco para el Maipo, menos húmedo que los anteriores, y sin lluvias en verano, lo cual ayudó a tener fruta muy sana.

El mes de febrero fue medianamente fresco, pero marzo fue cálido, acortando la ventana de cosecha por aumento rápido de los alcoholes. Estos periodos cortos de madu-

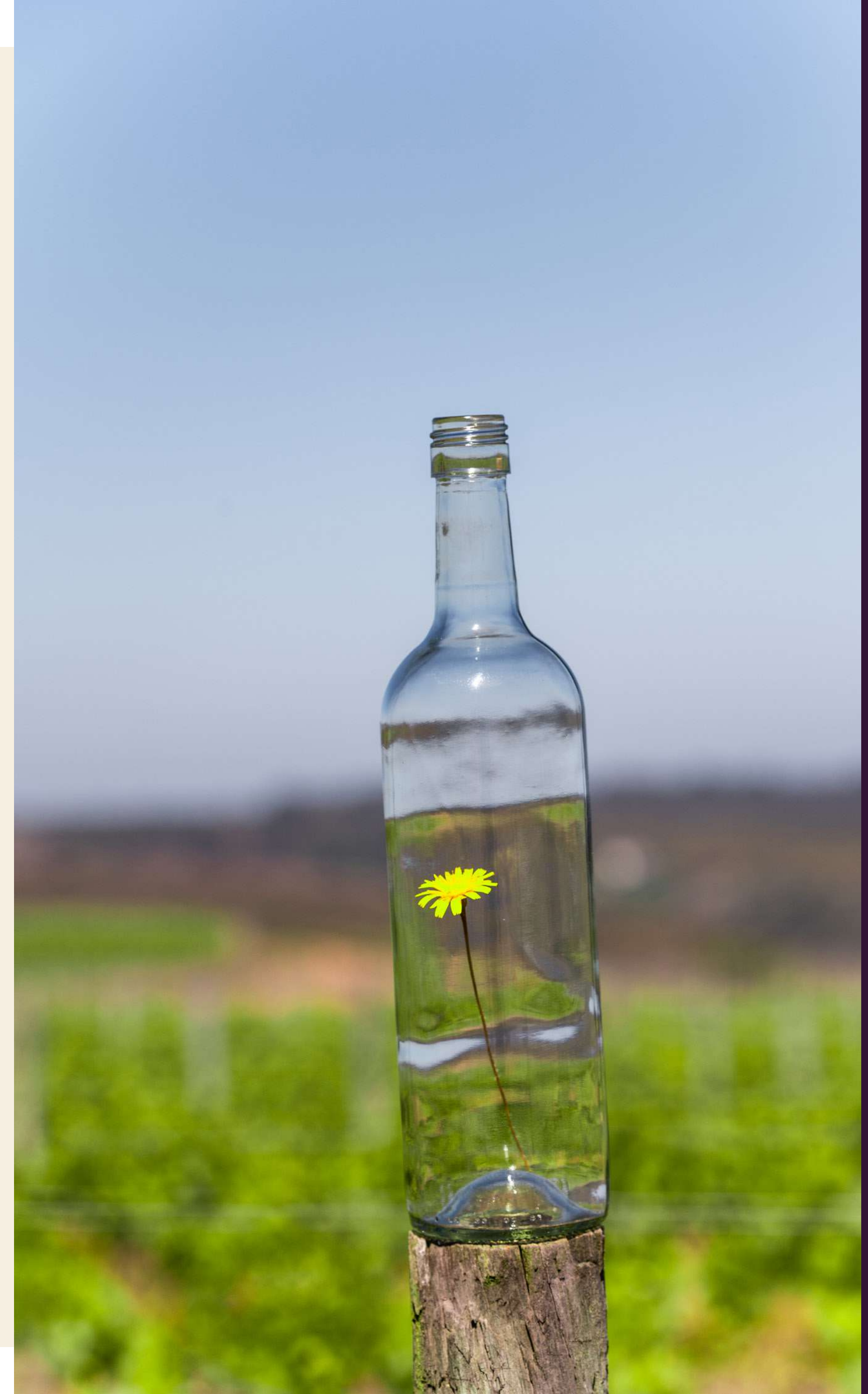
rez óptima, y la mano de obra cada vez más escasa, nos desafiaron a mecanizar la cosecha sustantivamente.

Como resultado, obtuvimos rendimientos un 10 a un 20% más bajo que años anteriores, especialmente por una baja en el peso de los racimos, pero esto se pudo prever en las estimaciones de pinta.

Los vinos logrados son de muy buenos colores, gran expresión frutal, de taninos suaves y bien integrados, con buena estructura y persistencia en el paladar.



Valle del Maipo





Valle

Cachapoa
Andes

Valle Cachapoal Andes

Esta temporada podría ser catalogada como normal en las fechas fenológicas. Obtuvimos una buena sanidad de la fruta, con ausencia de lluvias precosecha, y a diferencia del año anterior, logramos rendimientos un 5% mayor.

En relación a las precipitaciones fue un año seco, aun cuando fue más lluvioso en invierno que la temporada anterior. La escasez hídrica sin duda, sigue siendo uno de los puntos más desafiantes en la viticultura actual, obligándonos a “simular lluvias” con riegos de invierno y a tener un gran cuidado por el recurso hídrico para llegar con agua óptima hasta la cosecha.



Valle de Cachapoal

En el caso de Cabernet Sauvignon, observamos una óptima madurez a mediados de marzo, algo que ya está siendo habitual, incluso adelantándose las cosechas hacia principios de ese mes por el rápido aumento en los grados Brix, algo más cálido que un marzo promedio.

La vendimia, en los sectores más adelantados, se inició el día 3 de marzo con la variedad Cabernet Franc, continuando el día 4 de ese mes con Syrah y Cabernet Sauvignon, y el día 10 de marzo fue el turno de la Petit Verdot, pasando luego por un peak de vendimia, con nuestra principal variedad Cabernet Sauvignon hasta el 25 de marzo. Luego tuvimos un pequeño receso hasta el día 31 de marzo, cuando retomamos con Carménère, culminando la vendimia con esta variedad el 6 de abril.

Los vinos obtenidos se presentan muy elegantes, con buena acumulación de polifenoles y gran fruta fresca, lo que nos entregó un gran balance. Se aprecian también, buenos taninos, suaves, junto a una muy buena acidez natural que aporta en tensión, frescor y aptitud para su guarda.





Valle de Colchagua

Valle de Colchagua

Esta temporada se presentó con un buen clima para este valle, sin eventos de heladas, ni grandes oleadas de calor, más bien algunas horas con altas temperaturas, pero seguidas de noches templadas o frías, dependiendo del sector, lo que ayudó a una buena calidad de fruta.

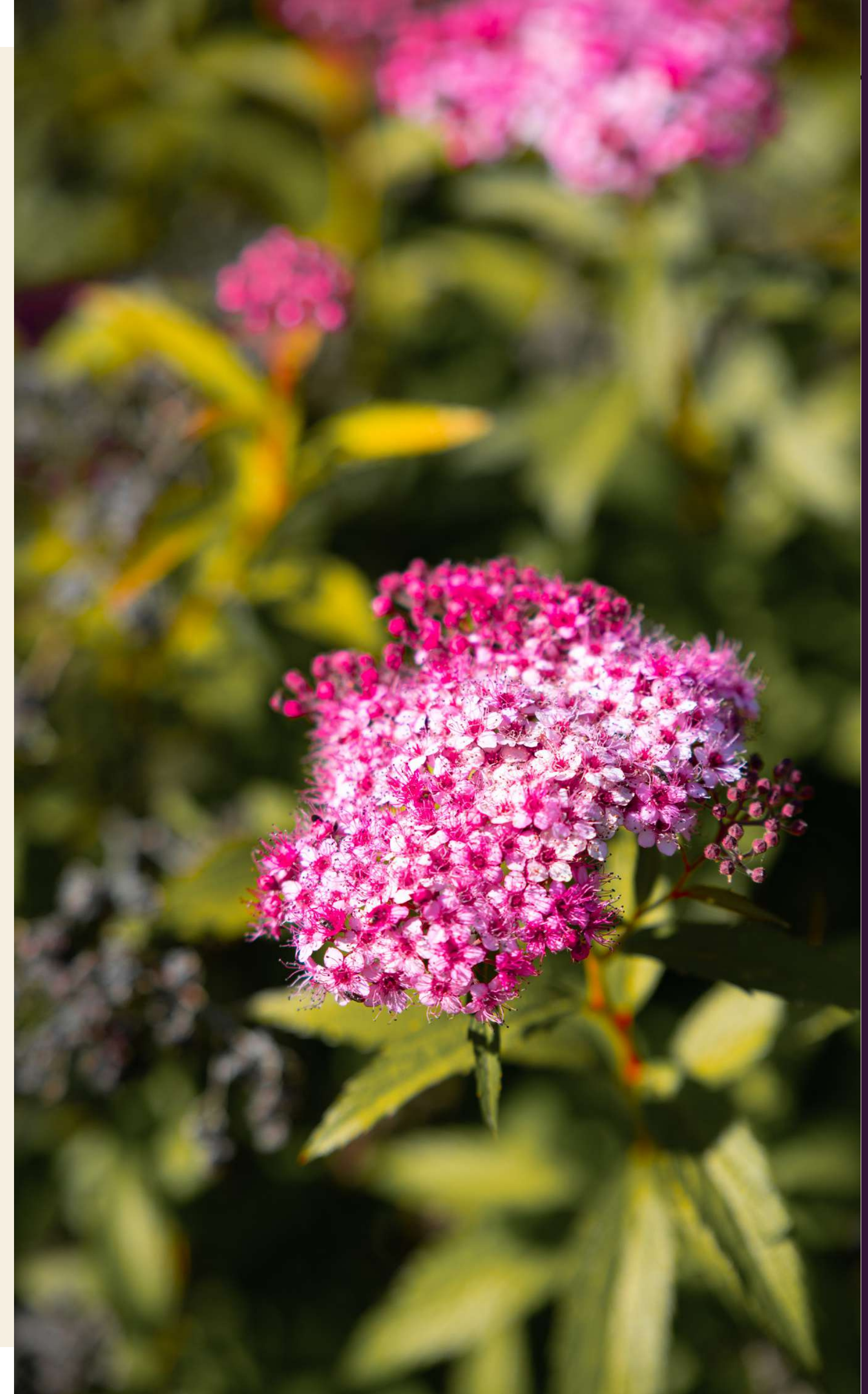
En cuanto a disponibilidad de agua, tuvimos la posibilidad de regar con relativa normalidad hasta la cosecha.

La lluvia de mediados de abril en el valle, no produjo grandes problemas sanitarios, debido a que el tiempo se estabilizó, lo que permitió cosechar a la brevedad; pero en algunos sectores con suelos más pesados, costó que la fruta madurara, tomando mayor tiempo del deseado en su cosecha.

Los vinos se perciben con muy buenos colores, bien estructurados, de taninos suaves y redondos. Destaca el Cabernet Sauvignon y Carménère con una gran expresión frutal y tipicidad varietal.



Valle de Colchagua





Valle de Curicó

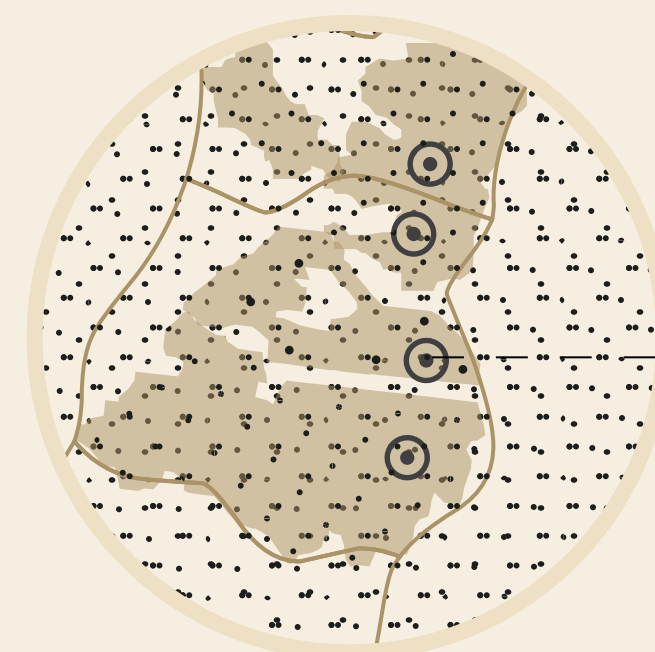
Valle de Curicó

A diferencia de años anteriores, la amplitud térmica fue considerablemente menor. Esta condición dio curso a una madurez lenta sobre todo para las uvas blancas, que al principio se encontraban disparejas, por lo que hubo que esperarlas para dar inicio a la cosecha. Este fenómeno dio origen a que el traslape entre blancos y tintos, sucediera en tan solo un par de semanas.

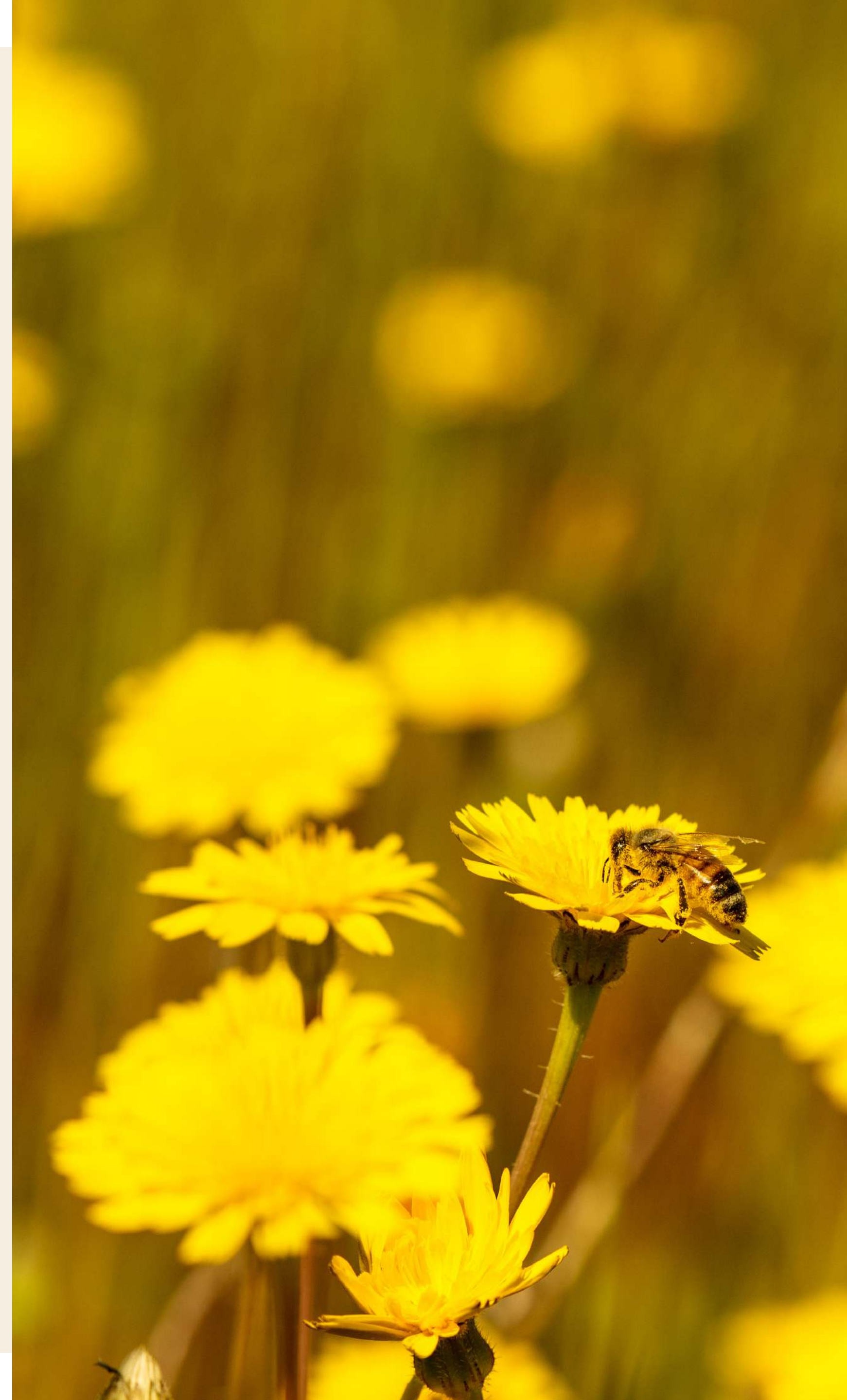
En las cepas blancas, el desarrollo fenológico sucedió bajo un clima favorable, lo que se vio reflejado en una sanidad uniforme al momento de dar inicio a la cosecha. En el caso particular del Sauvignon Blanc, la cepa destacó por presentar una buena expresión frutal, carácter más bien fresco, pero con acidez levemente más baja. En la variedad Chardonnay, su principal característica, es que obtuvimos vinos con frescor, equilibrados, y con buena estructura, donde las notas a fruta fresca son el carácter diferenciador.

Por otra parte en tintos, la escasez de agua, debido a las bajas precipitaciones en la zona central del país, gatillaron una temprana cosecha de Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon y Carménère, entregándonos perfiles de vinos más bien frescos, de buen carácter frutal, estructurados, taninos redondos y colores intensos.

Con la condición de menor cantidad de agua y altas temperaturas en verano, en la variedad Merlot y Syrah, logramos vinos de mejor color, con menor verdor y buena concentración. En la variedad Cabernet Sauvignon obtuvimos vinos con buena concentración, buen carácter frutal y además taninos intensos pero suaves. En Carménère los vinos se perciben bien estructurados, con buena intensidad de color y con notas a la variedad y un perfil complejo, donde predominan las notas especiadas.



Valle de Curicó





Valle del Maule

Valle del Maule

Fue un año seco en el Maule, al igual que en otros valles de Chile. No obstante destacamos la sanidad y calidad de los vinos.

Los famosos Carménère de la zona maduraron bien y se cosecharon en fechas históricas, con muy buena calidad.

Destacamos la buena temporada para el Cabernet Sauvignon, que presenta excelentes colores, buenos volúmenes en bocas y expresión frutal.

Las cepas blancas como Chardonnay y Sauvignon Blanc, se cosecharon de forma temprana buscando más frescor, con lo que obtuvimos vinos y bases con buena acidez natural.

En cuanto a los rendimientos, no hubo grandes variaciones respecto del año anterior; el riego tecnificado nos permitió hacer aplicaciones racionales para defender la producción.



Valle del Maule





Malleco

Valle del Malleco

Esta es la quinta cosecha en nuestro proyecto colaborativo en Malleco, donde cosechamos uva proveniente de seis familias de la comunidad de Buchahueico, localizada en la localidad de Purén, 600 kms al sur de Santiago y a 38 kms del Océano Pacífico.

En este extremo valle del sur de Chile, las temperaturas estuvieron levemente mayores que los años anteriores, partiendo la cosecha el 9 de marzo con el clon 828 de Daniel Curín, con una excelente madurez y una sanidad impecable. La cosecha de estos viñedos se llevó a cabo en dos semanas y media, con un total de 95.000 kgs cosechados de Pinot Noir, clones 828, 777, 115 y selección masal Mulchén.

Al igual que años anteriores, el gran desafío de este valle fueron los numerosos eventos de heladas, los cuales nos mantienen en alerta para activar el control por aspersores.

Este año pudimos trabajar con un mayor porcentaje de racimo completo debido a la mayor edad de los viñedos y equilibrio de las vides. Los vinos que se obtuvieron son de colores intensos, muy frescos, con el carácter herbal muy marcado, y bocas jugosas y cremosas, con alta acidez natural y bajos alcoholes.



Valle del Malleco



Valle de Uco

Valle de Uco

La temporada se caracterizó por algunas particularidades en factores climáticos: en primavera durante los meses de septiembre y octubre, se produjeron las típicas heladas de Uco con mayor intensidad, produciendo una disminución en los volúmenes de cosecha y algunos contratiempos en la cuaja, debido a la caída repentina de la temperatura en un corto período de tiempo, especialmente en las parcelas más antiguas de Malbec.

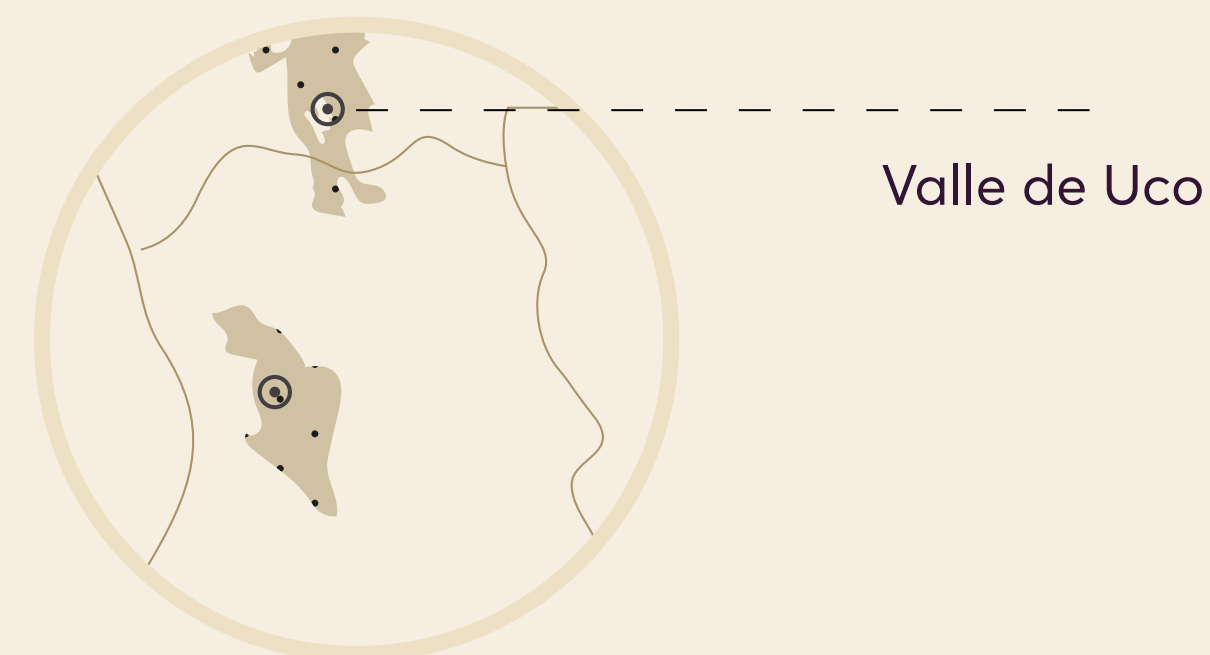
Las temperaturas medias fueron semejantes al ciclo anterior con leves variaciones. La lectura anticipada del viñedo, hizo que diéramos inicio a la vendimia tempranamente en algunos lotes.

Respecto a las precipitaciones, éstas fueron menores al ciclo anterior, especialmente durante el mes de marzo que fue muy seco, dejando un saldo positivo en lo sanitario.

Además, se observó una temporada prácticamente sin tormentas de granizo, debido principalmente a la baja humedad relativa. Todo lo anterior hizo que el inicio de la cosecha se retrasara en diez días. La madurez fue lenta al inicio y luego acelerada en la segunda mitad de la cosecha, lo que nos exigió al máximo.

Este 2022 es una muy buena añada para el Malbec, cosechado en perfiles frescos principalmente, con notas frutales, florales y de fruta negra, con mayor intensidad aromática que la temporada anterior, y muy buen balance polifenólico.

En general, esta vendimia será recordada por la demora en el inicio de la cosecha y su aceleración al final, escasas precipitaciones, y heladas tempranas y tardías, que hicieron disminuir los rendimientos.





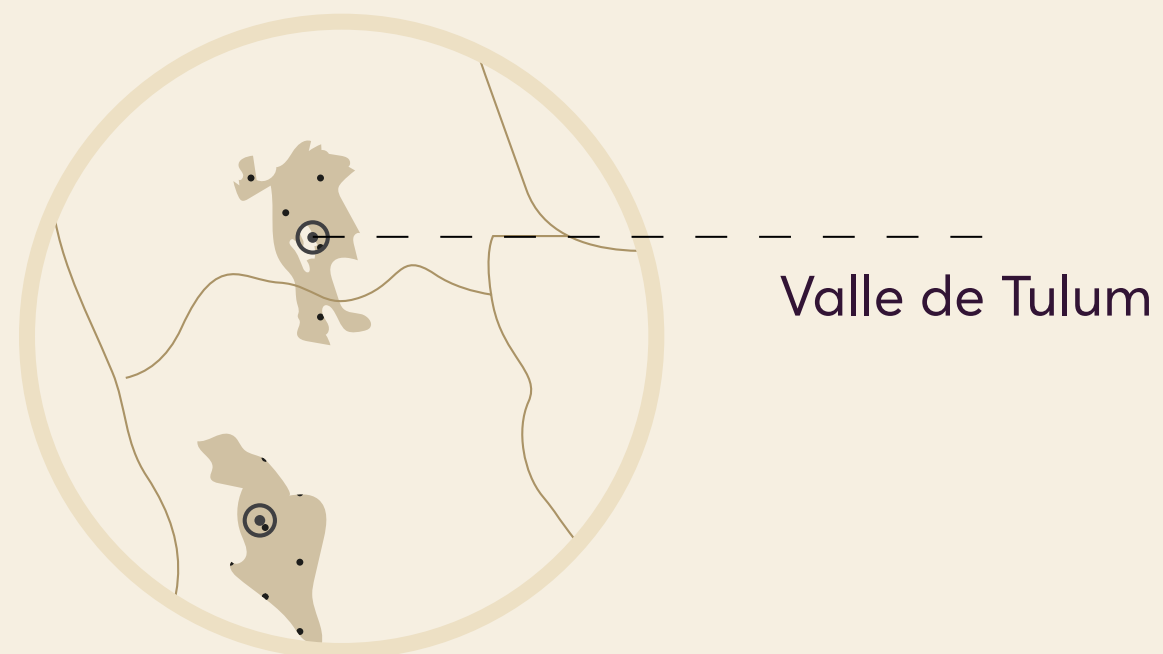
Valle de San Juan

Valle de San Juan

Esta fue la tercera vendimia de VSPT en la provincia de San Juan. Esta región tiene la característica de tener un clima seco, con reducidas precipitaciones y ser muy caluroso en los meses de verano.

El inicio de la vendimia estuvo en línea con el histórico en San Juan. En los viñedos de Finca de Pocito, hubo granizo y tormentas inusuales en periodo de cosecha, por lo que tuvimos que anticipar la vendimia de tintos.

Los vinos resultantes son de colores medios, aromas del tipo secundarios y buen equilibrio en boca, con perfiles clásicos de la zona.





vspt

WINE GROUP

sustentabilidad & pasión por el vino