



REPORTE DE VENDIMIA 2025



ÍNDICE

01. CARTA SEBASTIÁN RÍOS, GERENTE DE ENOLOGÍA

02. NUESTROS VALLES

Nuestros valles Chile

Nuestros valles Argentina

03. REPORTE

Valles del Elqui y Limarí

Valle de Casablanca

Valle de Leyda

Valle del Maipo

Valle del Cachapoal Andes

Valle de Colchagua

Valle de Curicó

Valle del Maule

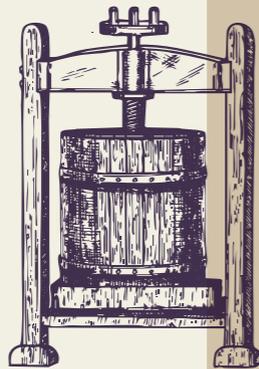
Valle del Malleco

Valle de Uco



01

CARTA GERENTE
ENOLOGÍA



VENDIMIA 2025: UN AÑO ATÍPICO, CON CALIDAD SUPERIOR

La vendimia 2025 será recordada como un año atípico, marcado por contrastes climáticos, decisiones técnicas exigentes y resultados notables. Comenzamos la temporada con un invierno prometedor y una primavera benigna, que auguraban una cosecha tranquila. Sin embargo, enero trajo temperaturas elevadas en la zona central, mientras que las zonas costeras mantuvieron condiciones más frescas, lo que dio origen a un calendario inusual en nuestras cosechas.

Por primera vez en muchos años, blancos y tintos coincidieron en sus ventanas de cosecha, algo bastante fuera de lo común. Igualmente excepcional fue que, en ciertas zonas costeras, los blancos terminaran de cosecharse después que los tintos del valle central. Esto ocurrió en sectores del Maipo, donde ya habíamos terminado de vendimiar Cabernet Sauvignon cuando aún seguíamos cosechando Sauvignon Blanc en Leyda. La superposición en las fechas de cosecha, sumada al desfase entre la madurez del azúcar y el descenso de la acidez, nos llevó a tomar decisiones enológicas complejas que pusieron a prueba nuestra experiencia y capacidad de adaptación.

Pero la experiencia y el trabajo de un equipo apasionado por nuestros vinos, dieron resultados que han sido excepcionales. Vimos uvas con gran concentración y fruta, y vinos que destacan por su expresión y equilibrio. Cabernet Sauvignon, Carmenere y Merlot muestran un nivel cualitativo notable; los Sauvignon Blanc costeros sobresalen por su frescura vibrante. Cada variedad encontró su mejor expresión en un año que nos exigió observar, escuchar y decidir con más precisión que nunca.

Si hay algo que nos llena de orgullo en esta vendimia, es el impacto de las nuevas tecnologías implementadas en nuestras bodegas. En Isla de Maipo operamos por primera vez con el 100% del nuevo equipamiento, diseñado para mejorar la eficiencia, la precisión y la sustentabilidad. Incorporamos automatización avanzada, mejoras en los sistemas de frío y prensado, llenado automático y una significativa reducción en el uso de agua. Gracias a estos avances, logramos reducir en más de un 20% el tiempo de permanencia de la uva en los camiones, lo que se traduce directamente en una mejor calidad.

Mientras que en Molina, hoy, un camión demora menos de dos horas desde su llegada hasta la descarga de la uva. Este enfoque no solo optimiza la operación, sino que garantiza que cada racimo sea recibido y procesado con el mayor cuidado.

Vemos cada vendimia como una oportunidad de alcanzar la excelencia, con posibilidades de mejora año tras año. Estoy convencido de que cada mejora tecnológica incorporada es una inversión en calidad, en el presente y en el futuro de nuestros vinos.

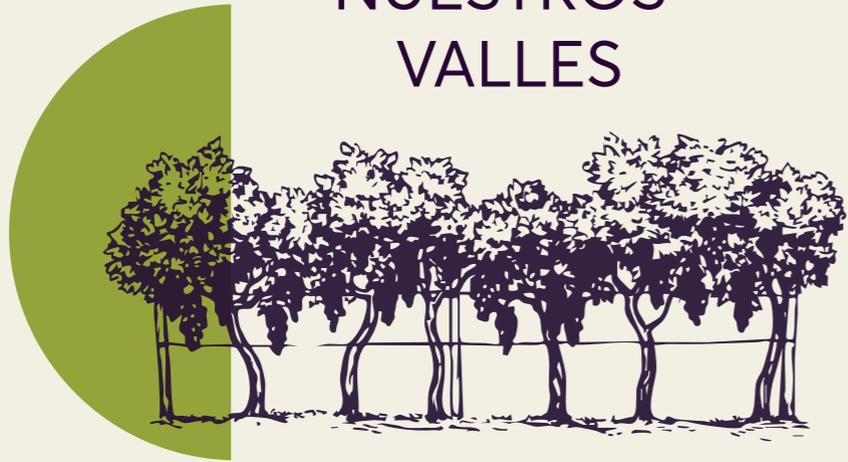
Hoy, con el cierre de vendimia podemos decir con confianza: ha sido un año distinto, con una calidad superior. Un año que nos desafió, pero que también nos reafirmó en lo que nos destaca: la experiencia, la tecnología y el profundo conocimiento de nuestros valles.

Sebastián Ríos D.
Gerente de Enología
VSPT Wine Group



02

NUESTROS
VALLES



NUESTROS VALLES



CHILE

- Elqui
- Limarí
- Casablanca
- Leyda
- Maipo

- Cachapoal
- Colchagua
- Curicó
- Maule
- Malleco

ARGENTINA



- Valle de Uco (Mendoza)

+4.700 hectáreas plantadas



03

REPORTE





VALLE
DEL ELQUI
Y LIMARÍ



VALLE DEL ELQUI Y LIMARÍ

CHILE

La temporada 2024 se caracterizó por condiciones climáticas favorables en ambos valles, con un aumento significativo de precipitaciones invernales que mejoró la disponibilidad hídrica y permitió un desarrollo fenológico equilibrado.

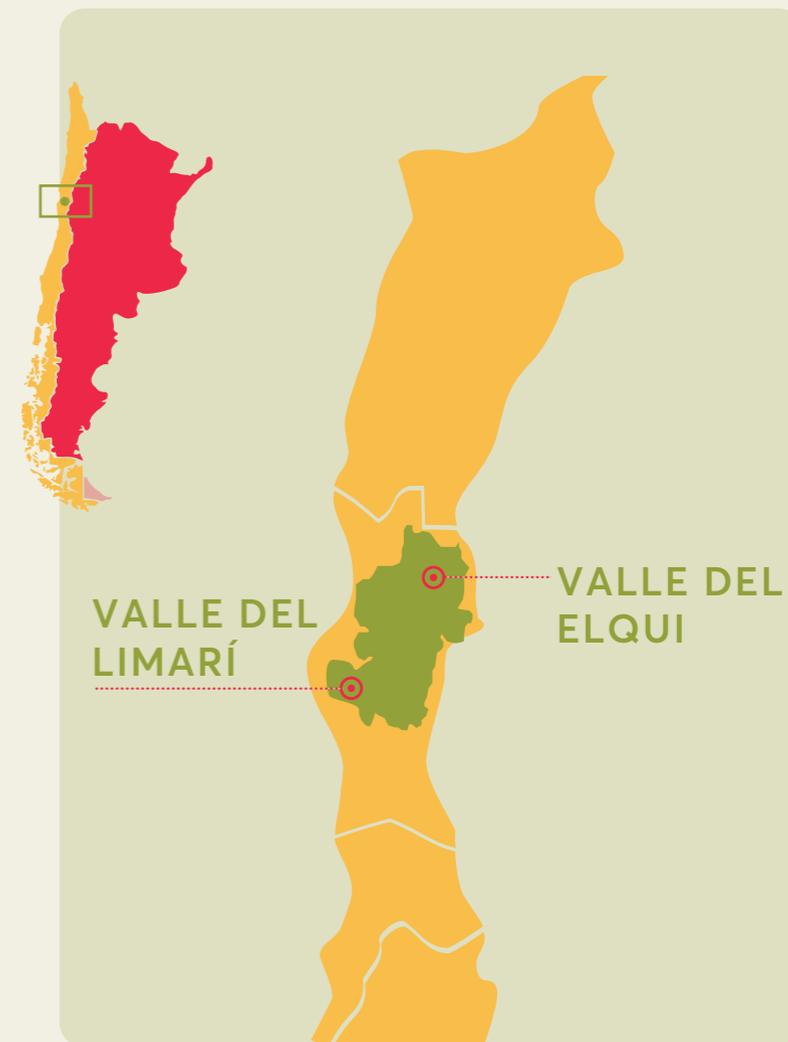
En **Elqui**, las lluvias alcanzaron los 110 mm en la zona de Las Rojas, donde se ubica el viñedo, superando con creces el promedio histórico anual. Esta mayor acumulación permitió mejorar la humedad del suelo, sin que se registraran heladas. Las temperaturas se mantuvieron dentro de rangos normales, favoreciendo un ciclo vegetativo estable. La única excepción fue el Syrah, cuya cosecha se adelantó respecto de años anteriores. La vendimia se inició el 11 de febrero con los blancos, y concluyó el 15 de abril con el Syrah.

Las uvas mostraron excelente sanidad y buena expresión varietal. El Pinot Noir entregó vinos de

alcoholes más moderados, con gran equilibrio y expresión frutal.

En **Limarí**, el invierno trajo aproximadamente 155 mm de lluvias, también por sobre lo habitual, lo que permitió una brotación homogénea y sin heladas. Los estados fenológicos estuvieron ligeramente adelantados respecto a un año promedio, aunque no tanto como en la temporada pasada.

La vendimia comenzó el 28 de enero con Chardonnay para espumante, y finalizó el 15 de abril con la cosecha destinada a vinos tranquilos. Esta variedad destacó por su alta concentración aromática y gustativa, junto con una acidez fresca y jugosa, muy representativa del valle. El resultado son vinos con gran potencial de guarda, frescor y definición mineral.





VALLE
DE CASABLANCA



VALLE DE CASABLANCA

CHILE

Durante la temporada 2024-2025, las temperaturas en el Valle de Casablanca fueron más altas que el promedio de los últimos 10 años, alcanzando entre 25 y 28°C. Sin embargo, se registró una mejor disponibilidad hídrica al inicio de la temporada, lo que favoreció el crecimiento vegetativo de los viñedos.

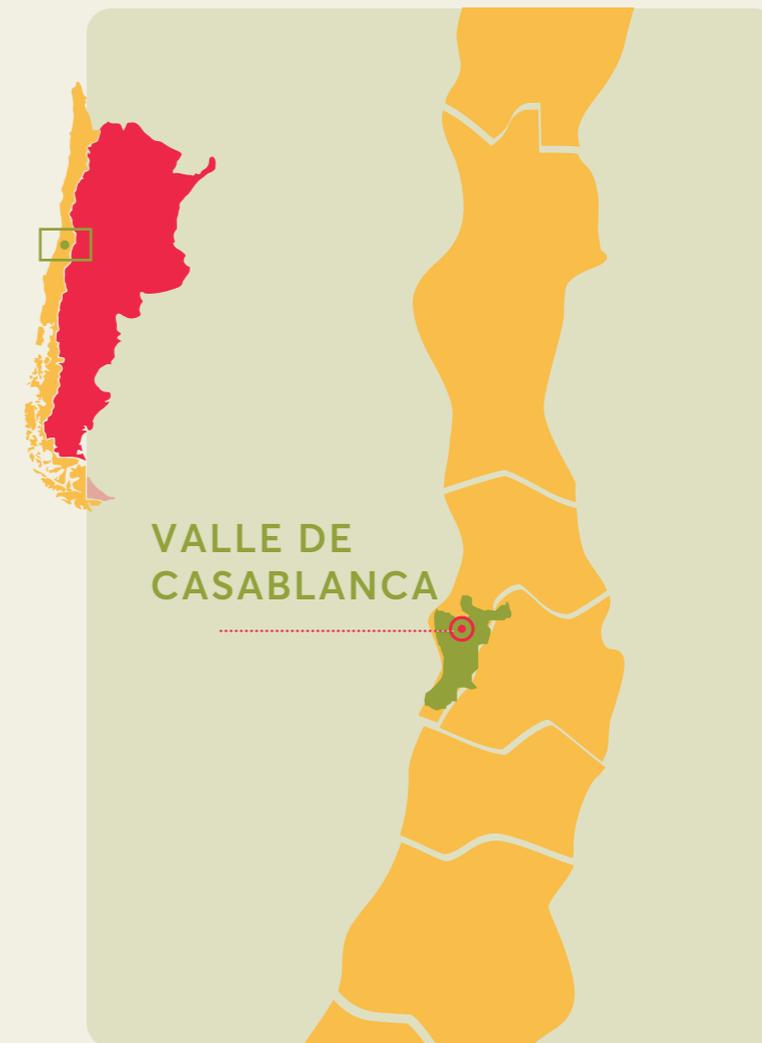
Pese al aumento térmico, Casablanca sigue siendo un valle de clima frío, con mañanas frescas y nubladas, además de una buena ventilación natural que ayuda a moderar las temperaturas. Gracias al manejo cuidadoso del microclima del racimo, no se registraron daños por exposición solar, lo que permitió preservar el frescor y la acidez en los vinos.

La brotación se mantuvo dentro de los rangos normales y la pinta fue pareja en todas las

variedades. No obstante, la temporada estuvo marcada por una baja considerable en los rendimientos, siendo el Chardonnay la variedad más afectada.

La vendimia se adelantó aproximadamente una semana respecto a lo histórico, iniciando el 12 de marzo con Chardonnay, el 15 de marzo con Pinot Noir y el 22 de marzo con Sauvignon Blanc. La cosecha concluyó la última semana de marzo con los últimos lotes de Sauvignon Blanc.

En términos cualitativos, la temporada entregó vinos de muy buena calidad y sanidad, con alta expresión frutal, excelente frescor y buena acidez natural. Destacaron especialmente el Sauvignon Blanc y el Pinot Noir.





VALLE
DE LEYDA



VALLE DE LEYDA

CHILE

La temporada 2024-2025 en el Valle de Leyda comenzó con una primavera algo fría y con buenos niveles de precipitaciones, las que volvieron a cifras históricas y normales. Esto permitió alcanzar brotes de hasta 80 cm sin necesidad de riego, el cual se pudo postergar hasta fines de diciembre. Esta condición inicial entregó una excelente humedad en los suelos, lo que se tradujo en un buen vigor de las plantas.

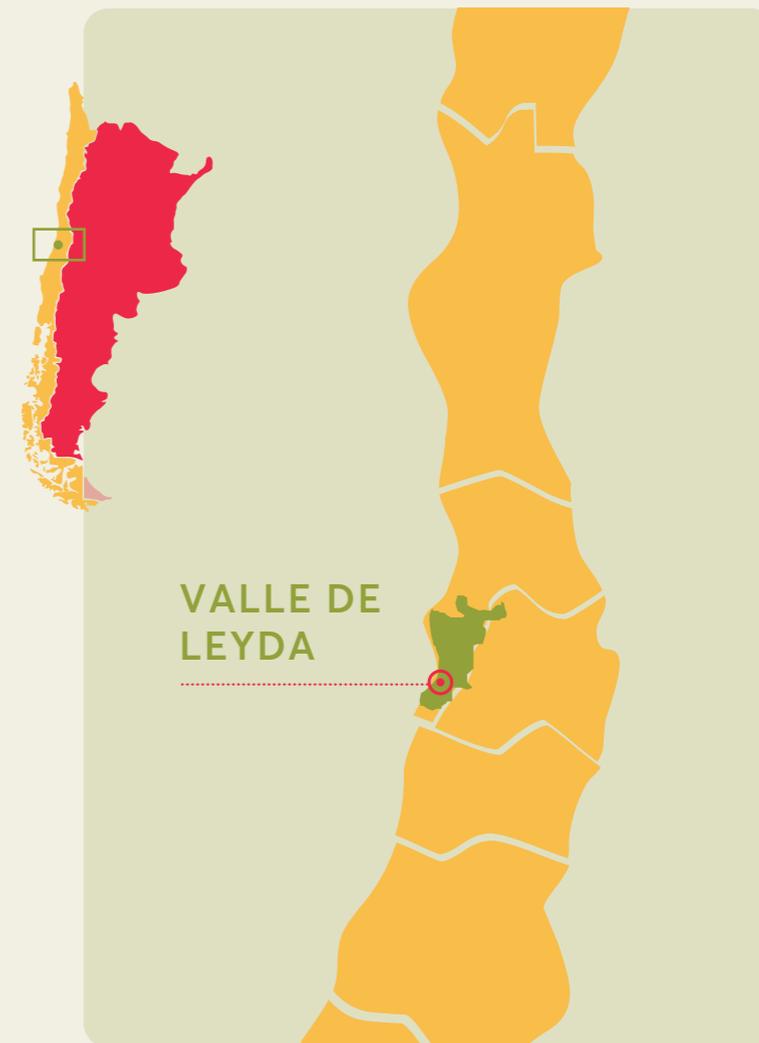
La brotación fue muy pareja y levemente adelantada respecto al año anterior —10 días antes en el viñedo El Granito—, aunque las etapas de floración y pinta se alinearon luego con las fechas de la temporada 2024. Se observaron canopias equilibradas, con un crecimiento lento hasta la pinta, lo que permitió reducir el trabajo en verde, con brotes rectos y ordenados.

Este año se optó por un control focalizado de oídio, iniciado desde la floración y aplicado semanalmente. Esta estrategia permitió llegar a la cosecha con una condición sanitaria óptima, destacando la firmeza de las pieles de las bayas. Además, los racimos se presentaron sueltos y bien separados, lo que favoreció una excelente aireación y sanidad.

A diferencia de la vendimia 2024, donde se registró una baja dramática en los rendimientos, en 2025 se obtuvo una buena cuaja, lo que derivó en racimos de mayor peso. Los rendimientos fueron naturalmente equilibrados, sin necesidad de realizar raleos. La cosecha comenzó el 10 de marzo con Sauvignon Blanc.

Gracias a todos estos factores, los vinos 2025 se destacan por su pureza frutal, gran intensidad aromática y una expresión nítida del clima frío. Este año sobresalen especialmente las bocas, que se presentan concentradas, con buena untuosidad y textura, manteniendo además la acidez vibrante, fresca y jugosa, característica clásica del Valle de Leyda.

El Sauvignon Blanc de los segmentos más altos sobresa este año, con un trabajo en textura que busca vinos más complejos y estructurados. En tanto, los Pinot Noir brillan por su elegancia, su perfil de fruta roja ácida y bocas persistentes y vibrantes. Reflejan claramente los atributos de los distintos suelos que se han parcelado y separando hace más de 10 años, en la búsqueda constante de perfección en esta cepa.





VALLE
DEL MAIPO



VALLE DEL MAIPO

CHILE

La temporada comenzó con un invierno excepcional, tanto en cantidad como en distribución de lluvias, acumulando cerca de 280 mm. Estas condiciones favorecieron una brotación homogénea y vigorosa al inicio de la primavera, estableciendo una base sólida para el desarrollo fenológico de la vid.

La primavera mantuvo condiciones óptimas: excelente humedad en el suelo, temperaturas promedio levemente superiores a la temporada anterior —aunque dentro de rangos normales—, buena luminosidad y ausencia de heladas. Todo ello permitió una floración, cuaja e inicio de llenado de bayas muy exitosos.

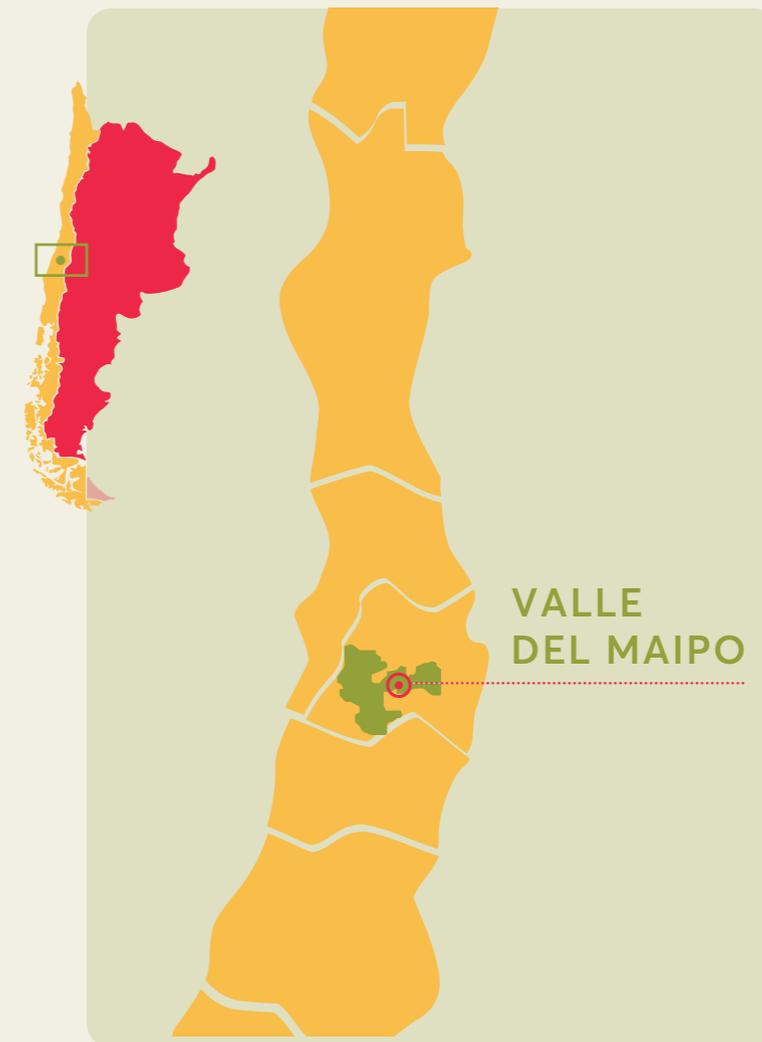
A partir de mediados de diciembre, las temperaturas comenzaron a elevarse, alcanzando máximas promedio de 30,7°C en enero y 30,2°C en febrero. Este alza térmica aceleró el proceso de maduración, provocando un adelanto de la pinta de aproximadamente cinco días respecto a lo habitual. La ausencia de precipitaciones durante estos meses fue clave para preservar la sanidad

del viñedo: se cosecharon uvas limpias, de piel firme y excelente concentración frutal.

Hacia finales de febrero y durante los meses de marzo y abril, las temperaturas comenzaron a descender gradualmente. Esto permitió cosechar de forma controlada, en fechas que se mantuvieron dentro de los márgenes históricos, comparables incluso a la vendimia 2021. La cosecha se inició el 26 de febrero con Cabernet Sauvignon y concluyó el 28 de abril con Carmenere.

Destacaron especialmente las variedades Cabernet Sauvignon y Carmenere, que darán origen a vinos de gran cuerpo, intensidad y profundidad —sobre todo en el caso del Carmenere—, con una nariz nítida, frutal y muy representativa de cada variedad.

En resumen, fue una muy buena vendimia 2025, con rendimientos levemente más bajos (12–18%), pero con uvas muy sanas, de perfil frutal maduro, donde predomina la fruta roja fresca y expresiva.





VALLE
DEL CACHAPOAL
ANDES



VALLE DEL CACHAPOAL ANDES

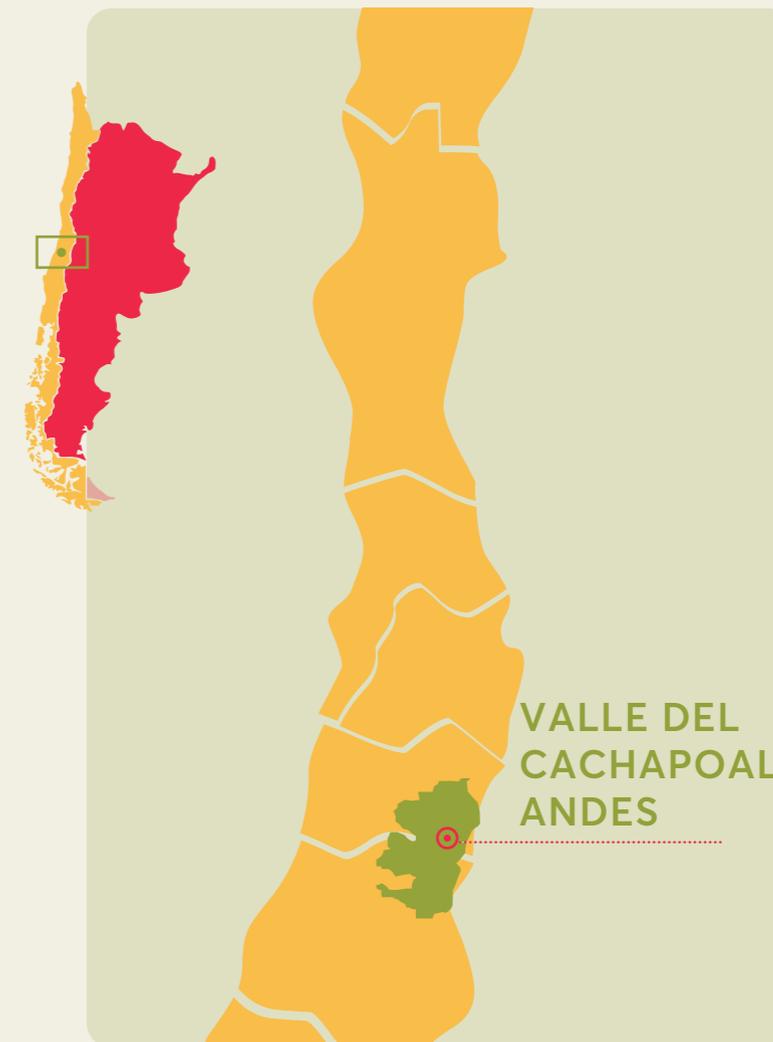
CHILE

La temporada 2024-2025 comenzó con un invierno y primavera marcados por precipitaciones superiores al promedio de los últimos diez años, distribuidas de manera regular a lo largo de los meses. Esta condición permitió una excelente acumulación de humedad en los suelos, eliminando la necesidad de riegos hasta finales de diciembre.

Durante la primavera, las temperaturas se mantuvieron dentro de los rangos normales, lo que favoreció un desarrollo fenológico acorde a lo esperado. Se observó una consolidación de racimos más sueltos y con menor número de bayas. Posteriormente, el verano presentó temperaturas medias muy elevadas, especialmente en enero y febrero. Estas condiciones provocaron una pinta más prolongada y, en algunos casos, algo heterogénea, que finalizó durante los primeros días de febrero, atribuible a las altas temperaturas.

El bajo rendimiento natural del año, junto con un manejo vitícola de excelencia en este piedemonte andino, permitió alcanzar una madurez anticipada hacia finales de febrero y comienzos de marzo. Las uvas presentaron un muy buen equilibrio, con bajos niveles de pH y alcohol, excelente sanidad, un perfil de fruta fresca y taninos suaves. Esto se tradujo en vinos vibrantes, con tensión y gran concentración.

La cosecha comenzó el 25 de febrero con el Cabernet Sauvignon, avanzando de forma acelerada en viñedos jóvenes y clonales. Durante marzo, la madurez avanzó de manera más pausada, lo que permitió mantener el balance deseado. La vendimia finalizó el 27 de marzo en los cuarteles masales, los cuales mostraron una maduración algo más tardía, pero aún dentro de la ventana óptima de cosecha.





VALLE
DE COLCHAGUA



VALLE DE COLCHAGUA

CHILE

La temporada 2025 en el Valle de Colchagua presentó condiciones climáticas más benignas en comparación con años anteriores. Si bien se registraron algunos episodios de calor, estos fueron aislados y no afectaron significativamente el desarrollo del viñedo. Esto permitió controlar adecuadamente el vigor de las plantas, y que llegaran a cosecha con canopias más verdes y equilibradas, sin traducirse en perfiles vegetales, sino todo lo contrario: una fruta más crocante, fresca y expresiva.

Las temperaturas se mantuvieron dentro de rangos normales, aunque ligeramente más bajas que los promedios históricos tanto en máximas como mínimas. Las lluvias superaron levemente el promedio de los últimos 5 a 10 años, lo que permitió un excelente inicio de primavera gracias a la humedad disponible en los suelos. No se registraron heladas.

Fue una temporada particularmente sana, donde el manejo de fruta con mayor cobertura foliar (sin deshojes intensivos) resultó ser clave para evitar golpes de sol y deshidrataciones, previniendo perfiles sobremaduros o a fruta cocida en los vinos.

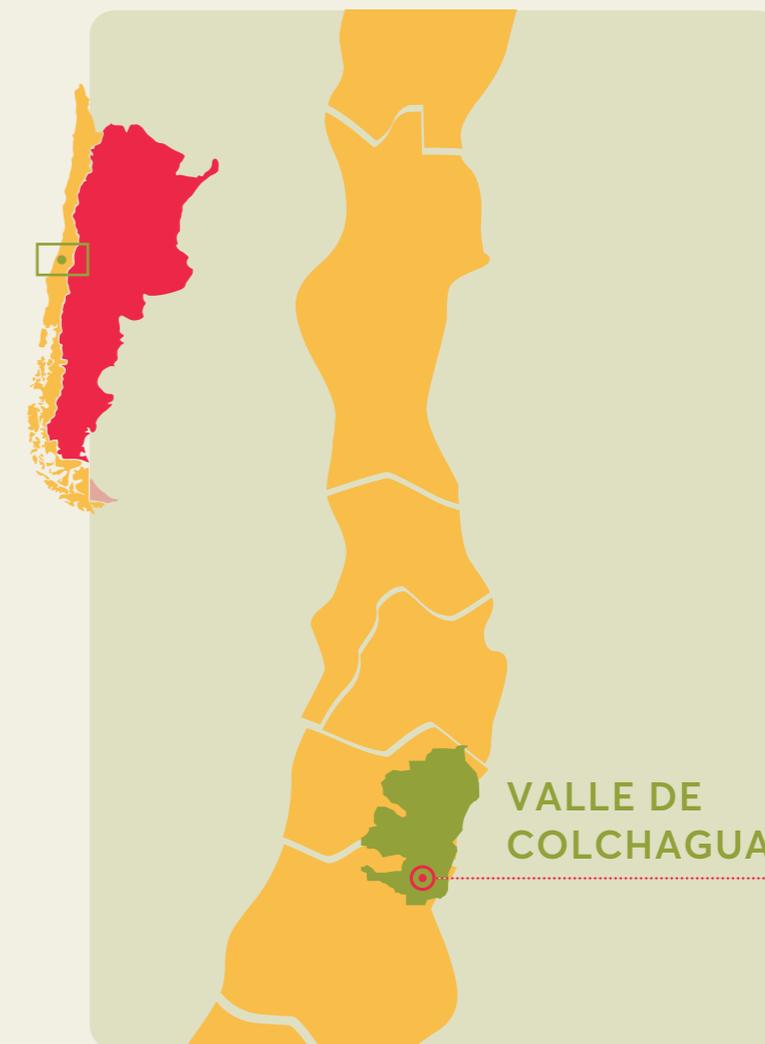
Los rendimientos presentaron una baja, con caídas de hasta un 30% en algunas variedades respecto a la vendimia anterior. Las más afectadas fueron Pinot

Noir, Chardonnay y Carmenere. Esta reducción, lejos de ser negativa, favoreció una mayor concentración de aromas, sabores y estructura en los vinos, especialmente en las variedades tintas, donde se observan perfiles más definidos y complejos que en temporadas anteriores.

A diferencia del año pasado, cuando la cosecha fue más bien tardía, este año se retomaron fechas normales e incluso se adelantaron levemente. La madurez de la fruta se dio de forma bastante sincronizada entre variedades, lo que, sumado a los menores volúmenes, permitió finalizar la vendimia entre una y dos semanas antes de lo inicialmente proyectado.

En el caso de los blancos, como el Sauvignon Blanc y Chardonnay, se encuentran vinos más aromáticos y expresivos, con una acidez un poco más baja que se compensa con redondez y expresión frutal.

En las variedades tintas, en general es un año sin verdores, con gran intensidad frutal, buena estructura y untuosidad. Se vislumbra como un muy buen año para tintos gracias a la concentración de la uva. Por las características antes mencionadas, el Carmenere se destaca como variedad, entregando pureza varietal, con buena concentración de aromas y sabores, con mayor expresión frutal y menor cantidad de piracinas.





VALLE
DE CURICÓ



VALLE DE CURICÓ

CHILE

La temporada 2024-2025 en el Valle de Curicó se caracterizó por un invierno con bajas temperaturas y precipitaciones suficientes afianzando un buen inicio de temporada.

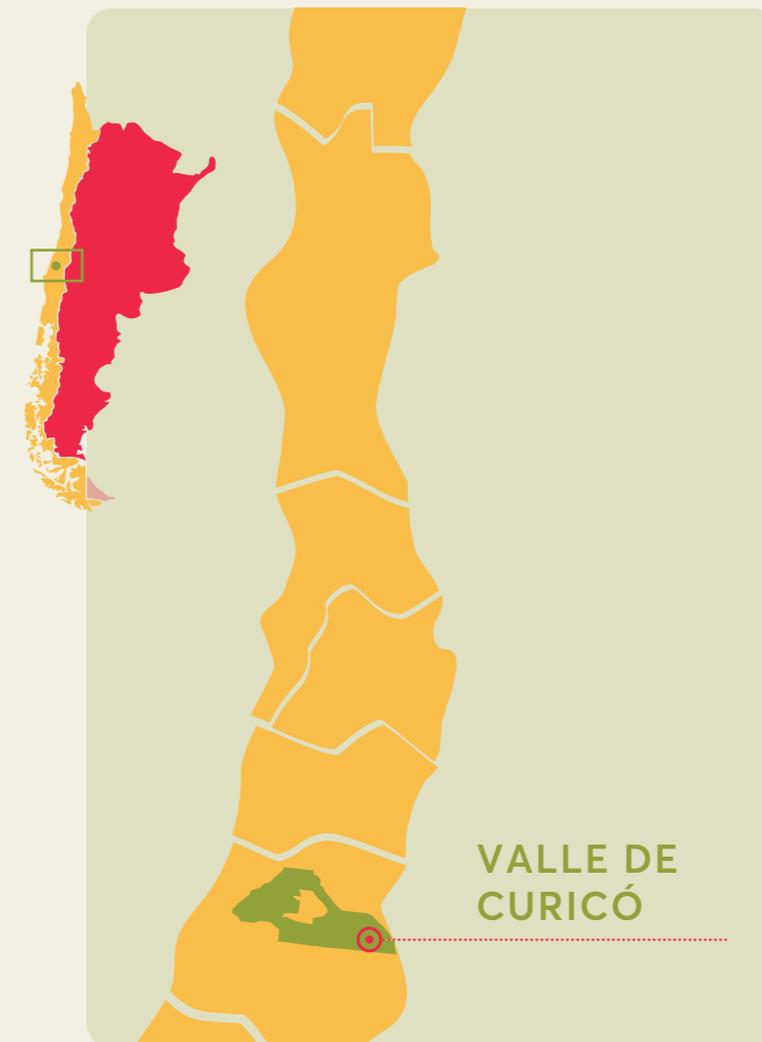
La acumulación de horas frío favoreció una brotación homogénea, sin embargo, la primavera inició con bajas temperaturas lo que retrasó levemente el crecimiento, situación que mejoró considerablemente con un periodo de octubre a noviembre más cálido y con una alta humedad relativa, lo que significó un adelanto en el desarrollo vegetativo y frutal con respecto a la temporada anterior, entre 5 a 8 días.

El verano estuvo marcado por altas temperaturas, con máximas que llegaron a 35,8 °C y

promedios que superaron entre 2 a 3 grados la temporada anterior, esto en parte ocasionó una baja importante en rendimientos de algunas variedades. La caída del rendimiento estuvo entre un 5% a un 20% por debajo de la estimación dependiendo de la cepa.

Destacan el Sauvignon Blanc y Chardonnay en las que resaltan sus características aromáticas, frutales y acidez balanceada. En cepas tintas sobresalen Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon y Carmenere que lograron una madurez fenólica óptima destacando un buen color, taninos redondos, estructura y expresión frutal.

La cosecha inició el 23 de febrero con Sauvignon Blanc y Chardonnay y concluyó con el Carmenere el 20 de abril.





VALLE
DEL MAULE



VALLE DEL MAULE

CHILE

La temporada 2025 en el Valle del Maule se caracterizó por condiciones climáticas más benignas en comparación con años anteriores, sin eventos extremos relevantes. Si bien hubo episodios de calor, estos fueron aislados. En términos generales, se observó mejor vigor en las plantas, y canopias más verdes y sanas al momento de la cosecha.

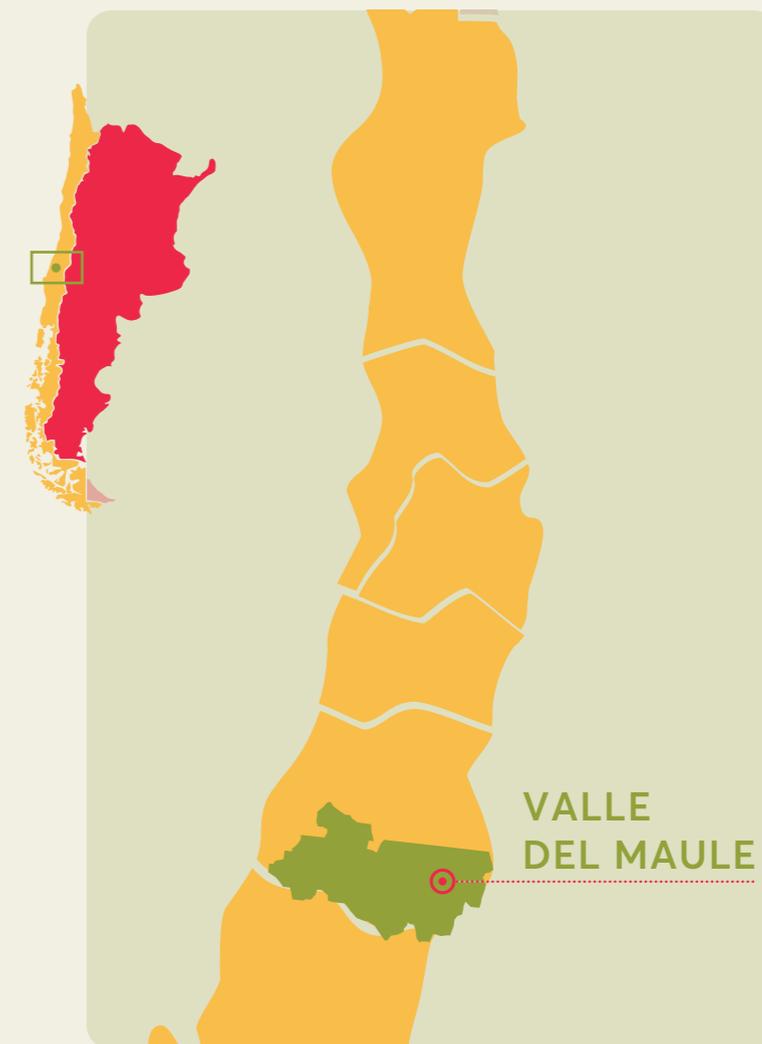
Las lluvias de invierno permitieron comenzar la temporada con una buena cantidad de agua acumulada, entre un 5% a 10% por sobre el promedio de los últimos 10 años, y con temperaturas ligeramente más bajas que lo histórico tanto en máximas como en mínimas, pero sin daños por heladas.

Se observa una condición de fruta general mucho mejor que años anteriores en lo que se refiere a deshidratación, golpes de sol y sanidad.

Fue un año más benigno que favorecerá la obtención de vinos más frutales.

A nivel productivo, hacia el cierre de la vendimia se observó una caída promedio de rendimientos cercana al 15%, alcanzando hasta un 30% en algunos sectores. Sin embargo, esta reducción favoreció una alta concentración, rica acidez natural, ausencia de verdor y una expresión varietal más nítida, incluso en uvas varietales.

Destacaron especialmente los Chardonnay y Pinot Noir para espumantes, que entregaron vinos con alta acidez total, bajo ácido málico, rica acidez y sin amargor. En tintos, sobresale el Cabernet Sauvignon masal de secano, con buena concentración, sin presencia de verdores, con taninos envolventes, buena jugosidad y gran longitud en boca.





VALLE
DEL MALLECO



VALLE DEL MALLECO

CHILE

La temporada 2024–2025 comenzó con una primavera fresca, en la que las etapas fisiológicas de la vid se desarrollaron de forma pausada y armónica. Fue una temporada marcada por precipitaciones superiores a los últimos años, lo que permitió iniciar el ciclo con un buen nivel de humedad en los suelos y viñedos con canopias equilibradas y buen vigor.

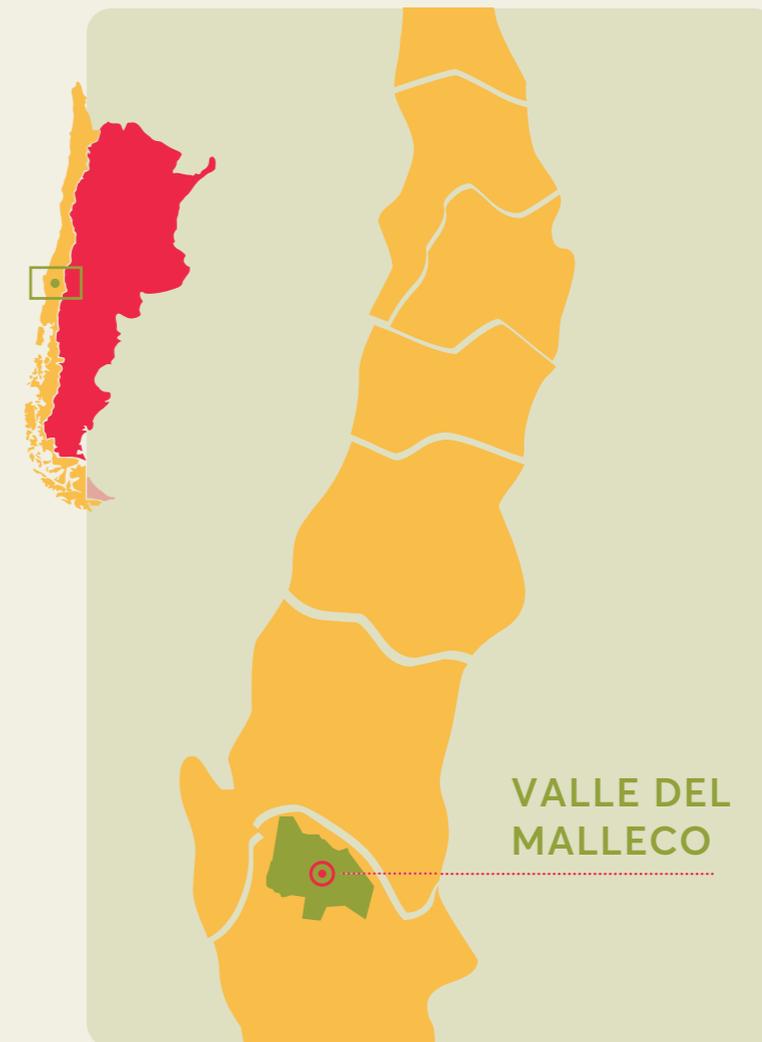
El 16 de septiembre, las yemas comenzaron a hincharse, dando paso a una brotación anticipada entre 7 y 10 días respecto a la temporada anterior, probablemente favorecida por el buen descanso invernal, producto de altas neblinas y bajas temperaturas. La primavera se mantuvo fresca y nublada; octubre fue seco, pero sin calor excesivo. Las condiciones fueron óptimas para la elongación de brotes, con menor necesidad de despuntes tardíos.

En noviembre, con brotes de entre 40 y 60 cm, se dio inicio al período de riego. Las precipitaciones fueron escasas (17,8 mm), no se registraron heladas tardías y las temperaturas medias fueron muy

estables. La floración comenzó el 19 de noviembre, siendo pareja y abundante.

La pinta se inició el 20 de enero, unos días antes de lo habitual, comenzando lógicamente por los viñedos con exposición norte. Enero fue prácticamente seco (0,2 mm de lluvia). El 14 de febrero, se observó la detención del crecimiento de los ápices, lo que indicó la necesidad de mantener los riegos en frecuencia semanal. Febrero fue más húmedo (34,1 mm), lo que obligó a realizar deshojes para favorecer la ventilación del follaje.

La cosecha se inició el 24 de marzo y concluyó el 31 del mismo mes. Los grados Brix fueron levemente superiores al promedio, entregando vinos de bocas sedosas, untuosas y concentradas. El perfil aromático se caracteriza por notas de fruta azul y negra, con presencia de grafito, lavanda y hierbas locales como poleo y paico, que aportan un carácter distintivo y único al vino.





VALLE
DE UCO



VALLE DE UCO

CHILE

La reciente vendimia 2024–2025 se caracterizó por una serie de factores climáticos relevantes que vale la pena destacar. El invierno previo fue particularmente generoso en nevadas en la cordillera de los Andes, superando con creces las temporadas anteriores. A este invierno le siguió una primavera cálida, con un incremento cercano a 4°C en las temperaturas máximas promedio durante septiembre, junto a una humedad destacada reflejada en los 96mm de lluvia registrados en octubre. La ausencia de heladas tardías o primaverales favoreció una brotación temprana, homogénea y prometedor.

En cuanto a las temperaturas, los promedios de las máximas fueron superiores en septiembre, enero y, de manera más marcada, en febrero, en comparación con ciclos vegetativos anteriores. Asimismo, se observó un ligero aumento en las temperaturas medias y mínimas.

Las precipitaciones experimentaron un leve incremento respecto al ciclo anterior, aunque se mantuvieron por debajo del promedio de 283 mm de las últimas siete vendimias. No obstante, su mayor impacto se sintió desde finales de febrero hasta abril, generando ciertos desafíos para la conclusión de la vendimia.

Durante los meses cruciales de envero y maduración de la uva (enero, febrero y marzo), la marcada amplitud

térmica, cercana a los 16°C, combinada con una temperatura media relativamente alta, propició una maduración acelerada de las bayas. Este fenómeno se manifestó principalmente en un rápido aumento del contenido de azúcares y en un notable desarrollo de los aromas.

En general ha sido una añada de calidad muy buena, con rendimientos cuantitativos que se alinearon con nuestras estimaciones. La sanidad de la uva fue sobresaliente y el flujo de ingreso a bodega se mantuvo constante a lo largo de la campaña.

En esta temporada, las temperaturas medias elevadas que se presentaron después de la fecha de parada de carga de azúcares tienden a influir en el perfil del futuro vino. En los blancos, se encuentran notas de fruta de carozo, mientras que en los tintos predominan los aromas de fruta roja y negra. En boca, los vinos tienden a ser más generosos y presentar una menor acidez.

En cuanto al Malbec, cepa insignia de la finca, en el perfil aromático en la ventana de cosecha del 2025, identificamos notas florales, características de fruta fresca (roja) y aromas de fruta negra o madura.



ENÓLOGOS CONTRIBUYENTES

REPORTE 2025

- **ANDREA CALDERÓN VÁSQUEZ,**
ENÓLOGA DE 1865, SAN PEDRO
- **ANDREA FERREYRA MURIEL**
ENÓLOGA LA CELIA
- **VIVIANA MAGNERE GROSSE**
ENÓLOGA MARCAS MAINSTREAM
- **GABRIEL MUSTAKIS TRUFFELLO**
ENÓLOGO SAN PEDRO CACHAPOAL ANDES

- **VIVIANA NAVARRETE CAPURRO**
ENÓLOGA VIÑA LEYDA
- **FRANCESCA PERAZZO ARAYA**
ENÓLOGA VIÑAMAR
- **SEBASTIÁN RUIZ FLAÑO**
ENÓLOGO VIÑA TARAPACÁ
- **ANA MARÍA SILVA SALGADO**
ENÓLOGA GATO NEGRO





sustentabilidad & pasión por el vino