



Reporte de vendimia 2024



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 de Malleco

Valle de Uco





01



“La cosecha 2024 ha sido la más larga y quizás la mejor de la última década”

Estamos realmente entusiasmados con la calidad de la vendimia de 2024. Tanto en Chile como en Argentina hemos experimentado una temporada fresca, con condiciones meteorológicas que no se veían desde hace años. La cosecha de 2024 ha sido la más larga y, posiblemente, la mejor de la última década.

Afortunadamente, en ninguno de los valles donde estamos presentes sufrimos eventos meteorológicos adversos ni incendios cercanos a nuestras instalaciones, lo que aseguró la entrada de uvas con alto potencial. Las bajas temperaturas durante la primavera, seguidas de un verano semicálido, resultaron en una cosecha extendida que se prolongó desde la tercera semana de enero hasta la segunda semana de mayo. Esto permitió tener ventanas de cosecha espaciadas entre nuestros diferentes valles y variedades.

En total, cosechamos 80 millones de kilogramos de uva, lo que por extensión y volumen sin duda representa un enorme desafío para cualquier equipo humano.

Desde el año 2017, hemos estado enfocados en la especialización de nuestras bodegas,

con la incorporación de distintas tecnologías que nos permitieran entre otras cosas, hacer más eficiente el proceso de vendimia y garantizar un uso racional de todos los recursos.

En Isla de Maipo, por ejemplo, gracias a la incorporación de nuevas eficiencias en el área de recepción y prensa de uvas, fuimos capaces no solo de agilizar los tiempos para recepcionar la cosecha, sino que, además, alcanzar importantes avances en sustentabilidad en nuestros procesos enológicos, al lograr disminuir el consumo de agua en casi un millón de litros.

De manera similar, en Cachapoal Andes, donde elaboramos nuestros vinos íconos, nuestros colaboradores incorporaron nuevas mejoras con fluidez y compromiso.

Ahora bien, si revisamos las condiciones agroclimáticas, tanto en el Valle Central como en la zona costera de Chile, experimentamos un invierno lluvioso seguido de una primavera fresca, para luego dar paso a un verano con temperaturas elevadas. Estas condiciones permitieron una maduración prolongada

de las uvas, lo que se traducirá en vinos con características excepcionales.

En cuanto a nuestros vinos tintos, en Chile anticipamos una buena concentración de sabores, con abundancia de fruta, acumulación óptima de polifenoles y un balance excepcional entre azúcar, alcohol y acidez en las uvas cosechadas sobre todo en nuestros íconos. Respecto a los blancos, esperamos vinos frescos, con una buena acidez, especialmente en los Sauvignon Blanc de Leyda, que los sorprenderá.

En Argentina, donde además experimentamos un aumento del 30% de los rendimientos versus el año anterior, también vislumbramos una excelente añada. Esperamos blancos con mayor fluidez, intensidad aromática cítrica y floral de mediana intensidad y moderada acidez destacando los Pinot Grigio y Chardonnay. Para los vinos tintos esperamos perfiles aromáticos frescos y maduros, con notas frutales de intensidad moderada, buen balance polifenólico y acidez media a baja.

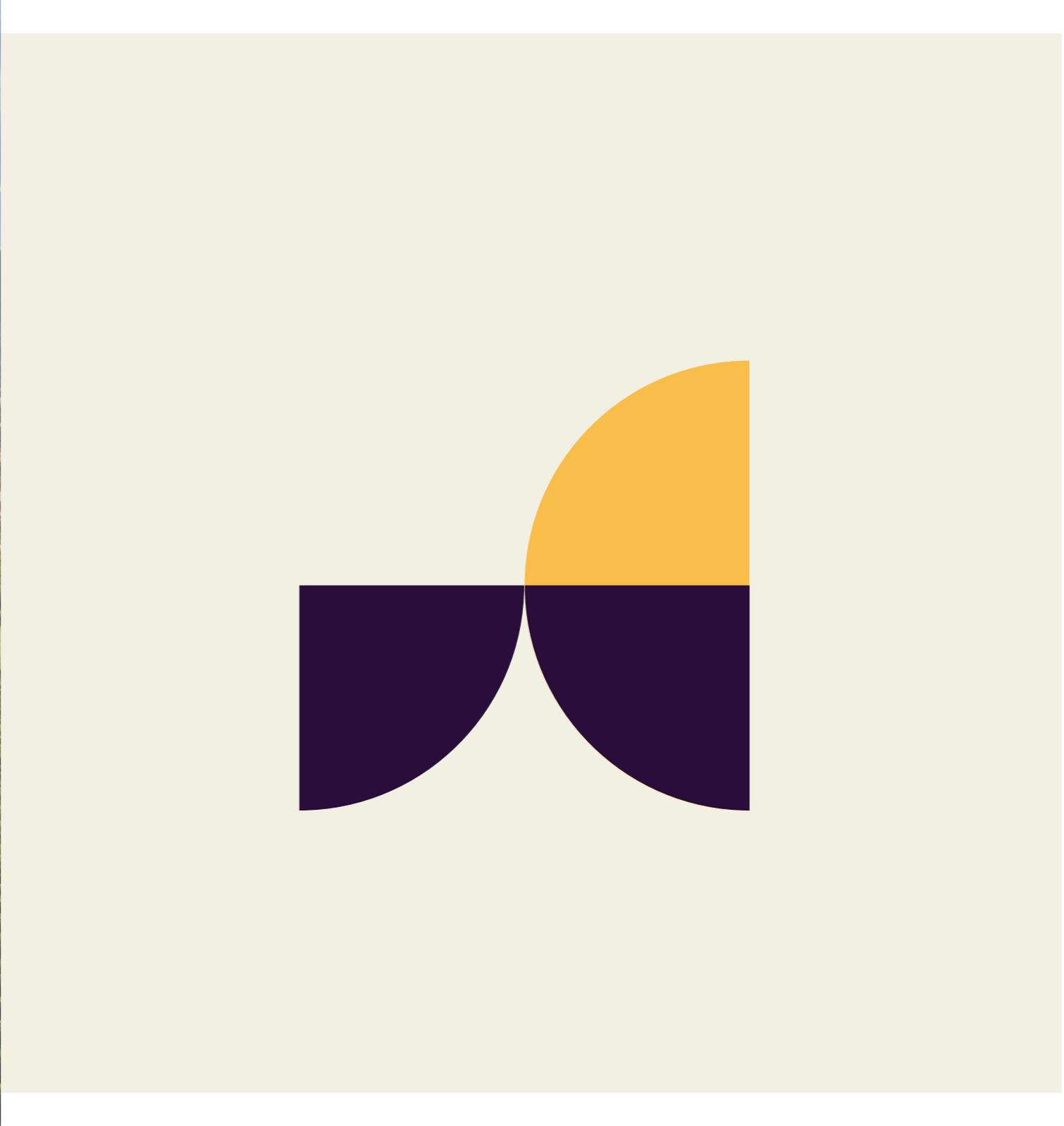
En resumen, esta promete ser una cosecha histórica, de calidad excepcional.

Sebastián Ríos D.
Gerente de Enología





02



Nuestros valles

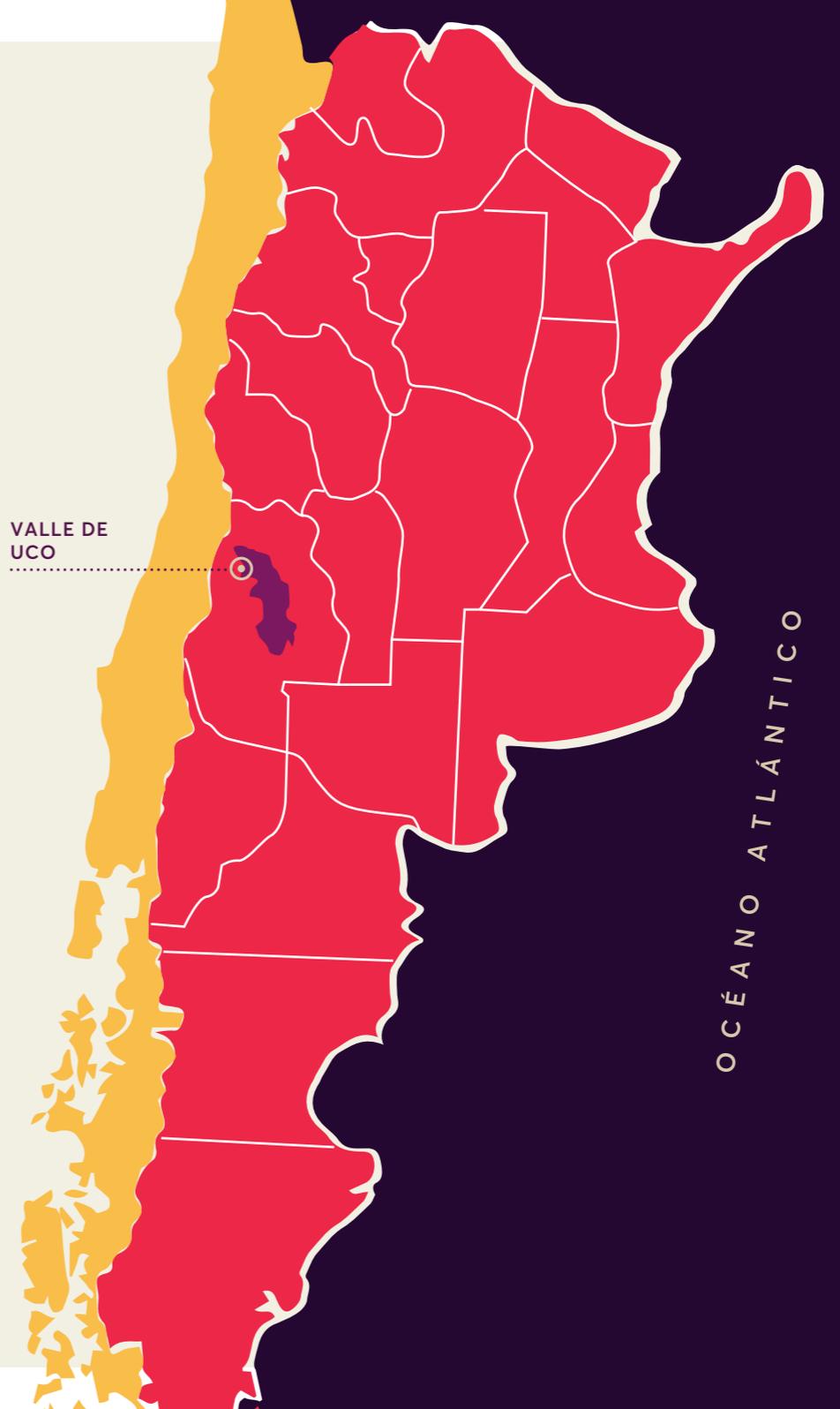
Chile



Nuestros valles
Argentina

VALLE DE
UCO

O C É A N O A T L Á N T I C O





03





**Valle del Elqui
y Limarí**

Valles del Elqui y Limarí

Chile

La temporada para nuestros valles del norte estuvo exenta de lluvias, tanto para Elqui como Limarí. Las temperaturas invernales fueron elevadas, con un promedio de 13,2°C entre junio y julio. La vid al necesitar pocas horas de frío, brotó aproximadamente 15 días antes de lo habitual.

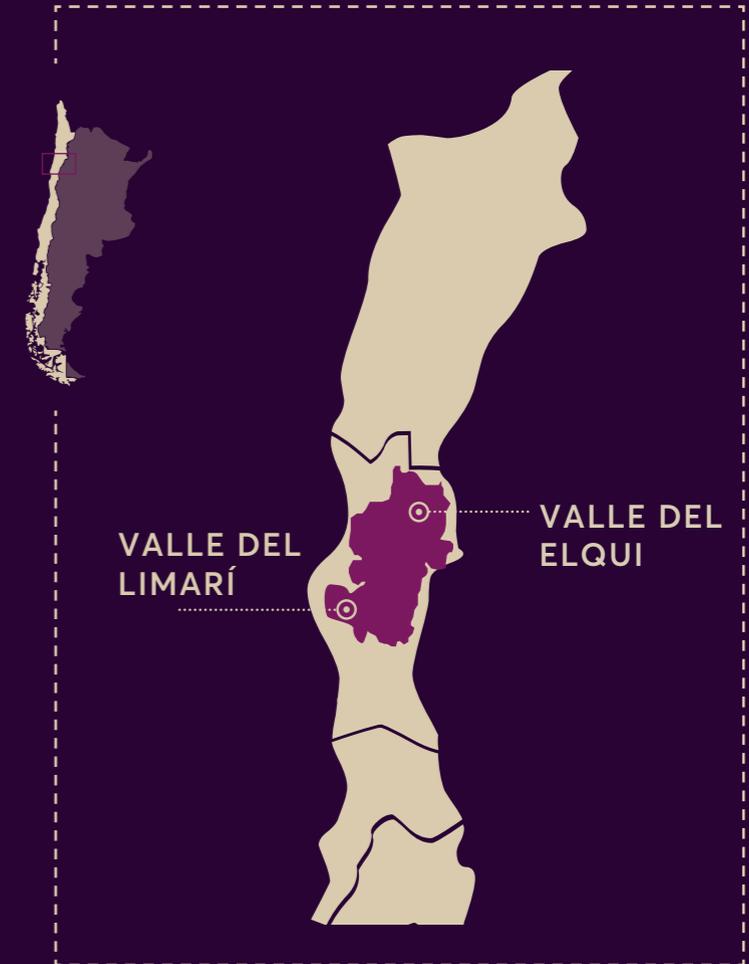
Las bajas precipitaciones de los años anteriores generaron una alta concentración de sales en las aguas, lo que tuvo como consecuencia una baja producción de la variedad Pinot Noir en el campo de Limarí Costa (Talinay).

Estas condiciones dieron lugar a una producción de uva más pequeña, pero con racimos concentrados, de buen balance, mucha fruta y la acidez característica de esta zona.

La vendimia comenzó el 17 de enero con Chardonnay, y finalizó el 17 de abril con Syrah. Será una buena añada para los Chardonnay, Sauvignon Blanc y Pinot Noir de clima frío en el norte de Chile.

El Syrah, que se encuentra en una zona costera, brotó y se cosechó 15 días antes respecto de un año normal. Esto permitió que la uva tuviera una sanidad impecable. Los vinos están muy equilibrados en fruta y acidez.

Francesca Perazzo, enóloga de espumantes.





**Valle de
Casablanca**

Valle de Casablanca

Chile

Aunque el invierno trajo lluvias abundantes a varias regiones vitivinícolas de Chile, el Valle de Casablanca se caracterizó por la falta de precipitaciones, tal como ha sido la tónica de las últimas temporadas. A diferencia del año anterior, en primavera no hubo heladas importantes, por lo que los rendimientos estuvieron acorde a lo esperado. En general, las plantas crecieron con mayor vigor.

La primavera presentó temperaturas más bajas en comparación con el año anterior, con una media de 12° a 15° grados, lo que retrasó todo el proceso fenológico. Asimismo, el verano comenzó un poco más tarde que el promedio de

los últimos tres años, alcanzando temperaturas de 25-28°C, lo que retrasó y alargó el periodo de pinta. No hubo lluvias durante el periodo estival, lo que permitió que la uva se cosechara con buena sanidad.

Estas condiciones retrasaron la cosecha respecto a 2023 entre 7 a 10 días, iniciando la vendimia el 20 de marzo con Chardonnay y a fines del mismo mes con Sauvignon Blanc, finalizando este periodo de trabajo el 5 de abril, a fin de preservar la acidez natural de estas variedades. En general, las uvas tuvieron una mejor intensidad frutal que el año pasado, con muy buena calidad, especialmente para espumantes.

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





Valle de Leyda

Valle de Leyda

Chile

En el Valle de Leyda, la temporada 2023-2024 comenzó con un invierno lluvioso, muy superior a los años anteriores, alcanzando un total de 506 mm, el doble de lo habitual en un año promedio. Estas condiciones permitieron retrasar los riegos, comenzando recién a fines de diciembre. Así, la temporada partió con una alta humedad en los suelos, lo que se tradujo en un vigor elevado. El trabajo de campo, incluyendo desbrote, poda y chapoda, fue fundamental para optimizar el crecimiento de la vid.

Tanto la primavera como el inicio del verano fueron fríos. Esta tendencia persistió incluso en los primeros meses del año, con temperaturas promedio máximas y mínimas en enero de 25,4°C y 9,3°C, mientras que febrero registró una media de 26,3°C y 9,7°C, respectivamente. En total, los grados-día para esta temporada fueron 1.126, lo que resultó en una de las vendimias más frescas de los últimos 10 años.

Este clima frío provocó un retraso de 12-14 días en las etapas fenológicas en comparación con un año normal. Así, la vendimia en Leyda comenzó lentamente, con la cosecha de Pinot Noir para Rosé el 1 de marzo y el Pinot Noir para tinto el 7 de marzo, buscando un perfil fresco y alcoholes más bajos, alrededor de 12,5°, para luego entrar firmemente en la cosecha con los lotes de mayor calidad en la tercera semana de marzo.

A pesar de menores rendimientos debido a las bajas temperaturas, la sanidad de las uvas fue excelente. Hubo solo dos eventos de lluvia, ambos muy pequeños (uno en marzo y otro a fines de abril), lo que permitió cosechar

uvas turgentes con pieles sanas, generando vinos expresivos en aromas.

Los vinos de 2024, tanto blancos como tintos, se presentan muy intensos y aromáticos, con gran pureza y carácter de clima frío. En boca, muestran una gran concentración, especialmente debido a los bajos rendimientos, acompañados de una acidez vibrante y profunda.

Destaca especialmente el Sauvignon Blanc en sus tres segmentos: Reserva, Coastal Vineyards y Lot. Cada línea refleja las características salinas de este valle costero, con un perfil claro de fruta cítrica y notas herbáceas marcadas, que son distintivas de este terroir. Llama la atención la cremosidad junto con la acidez crujiente, lo que proporciona una mayor complejidad en comparación con años anteriores.

En cuanto a los tintos, los Pinot Noir son muy interesantes, superando la calidad de 2023. Este año, reflejan claramente el perfil de fruta roja ácida, con generosas notas de frambuesa y guinda, junto con notas especiadas y herbáceas. Algunos lotes de alta gama presentan notas florales. En boca, se muestran frescos, profundos y con gran energía y vibrancia, interpretando la influencia de los suelos graníticos y las terrazas marinas de nuestros viñedos.

En resumen, anticipamos que esta vendimia fría nos proporcionará vinos que serán aptos para una larga guarda en botella.

Viviana Navarrete, enóloga Viña Leyda y Tayu.





Valle del Maipo

Valle del Maipo

Chile

La temporada 2023-2024 promete ser una excelente añada para el Valle del Maipo. Partió con un invierno excepcional, caracterizado por un régimen de lluvias extraordinario. Más allá de la cantidad de precipitaciones, que alcanzaron 420 mm, la distribución de estas fue óptima, lo que se reflejó en una brotación muy favorable y uniforme.

La sanidad de la uva fue excelente, gracias a una primavera sin heladas y al desarrollo adecuado de los diferentes estados fenológicos. Aunque la floración fue ligeramente tardía en Maipo debido a las temperaturas más bajas, esto no afectó las uvas en absoluto.

La cuaja fue buena, con una pinta que comenzó tarde y dispareja, pero que se normalizó hacia finales de enero y principios de febrero. El proceso de maduración fue gradual y tranquilo, permitiendo que la uva desarrollara todo su potencial en términos de aromas y taninos, con una acidez jugosa y profunda.

Normalmente, la cosecha en Fundo Tarapacá comienza a fines de febrero, pero en 2024 partió el 10 de marzo. Durante todo el proceso de maduración y cosecha, no se experimentó ningún evento meteorológico adverso; al contrario, las condiciones ideales prevalecieron, permitiendo alcanzar la madurez óptima de la uva y cosechar en el momento preciso para lograr su máximo potencial.

Destacan en esta temporada la expresión "roja" de la fruta, con notas de cereza roja, frambuesa y el carácter especiado típico de nuestro Valle. Los taninos se destacan por su delicadeza, finura y elegancia. Por último, la jugosidad vibrante y firme promete que los vinos 2024 puedan tener una larga vida.

Sebastián Ruiz, enólogo Viña Tarapacá.





**Valle del
Cachapoal Andes**

Valle del Cachapoal

Chile

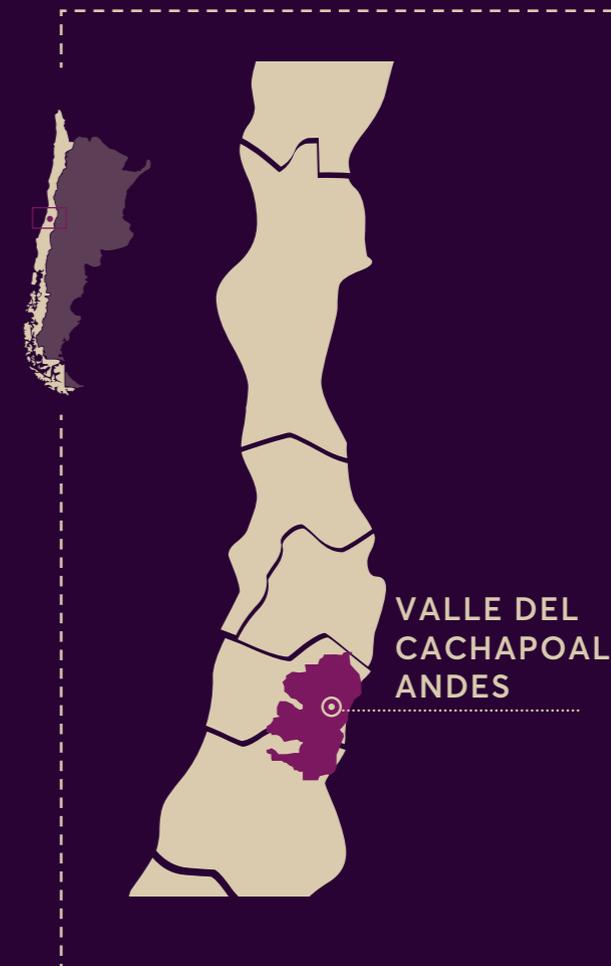
En Cachapoal Andes, la temporada 2023-2024 se inició con un invierno excepcionalmente lluvioso, registrando un total de 782 milímetros de precipitación, muy por encima de los promedios históricos. Estas abundantes lluvias posibilitaron que se aplazara la aplicación de riegos, los cuales no comenzaron sino hasta finales de diciembre. Como resultado, la temporada arrancó con suelos saturados de agua, un factor que ejerció una notable influencia en el desarrollo radicular y vegetativo de las plantas, sentando así las bases para el resto de la temporada.

A medida que ésta avanzaba, se observaron cambios en las condiciones climáticas. Aunque la primavera estuvo marcada por temperaturas

más frías, en enero y febrero se experimentó un aumento en la acumulación de temperatura. No obstante, a pesar de este aumento, la pinta se retrasó y fue más pausada.

El consiguiente retraso en la maduración de la uva, condujo a un inicio de la vendimia que se produjo 15 días más tarde que en años anteriores. Encontrar la ventana óptima de cosecha para cada variedad fue uno de los mayores desafíos de la temporada. Las variedades tempranas, como Cabernet Franc, experimentaron un retraso más pronunciado en comparación con las variedades tardías, como el Carmenere. A pesar de estos desafíos, la temporada se niveló a principios de marzo.

Continúa en siguiente página ----->



Valle del Cachapoal

Chile

La cosecha se extendió desde el 15 de marzo hasta el 18 de abril, abarcando todas las variedades cultivadas en la viña. La madurez prolongada, favorecida por las condiciones equilibradas del suelo y el clima, resultó en una acumulación óptima de polifenoles y un balance excepcional entre azúcar, alcohol y acidez en las uvas cosechadas.

A pesar de la heterogeneidad inicial en la madurez de los racimos, la selección cuidadosa durante la cosecha, y luego en bodega con maquinaria de avanzada, garantizó la homogeneidad y calidad de la uva. La fruta entró a la bodega en excelentes condiciones sanitarias, lo que permitió que las fermentaciones se desarrollaran sin contratiempos. Esta temporada, la logística y operación se vieron desafiadas por el retraso de la cosecha

en relación a años anteriores. Desde la contratación de personal hasta la gestión diaria en la bodega, cada aspecto requirió una planificación meticulosa y una adaptación ágil. Sin embargo, gracias a la experiencia acumulada y al compromiso del equipo, se superaron estos obstáculos y se llevó a cabo una vendimia exitosa.

El año 2024 se destaca como una temporada excepcional, marcada por condiciones climáticas atípicas que desafiaron las expectativas convencionales. A pesar de los retrasos en la madurez y los desafíos operativos, la viña logró aprovechar al máximo las condiciones naturales, obteniendo vinos de calidad sobresaliente que reflejan la esencia única de la vendimia 2024.

Gabriel Mustakis, enólogo Bodega San Pedro Cachapoal Andes.





Valle de Colchagua

Valle de Colchagua

Chile

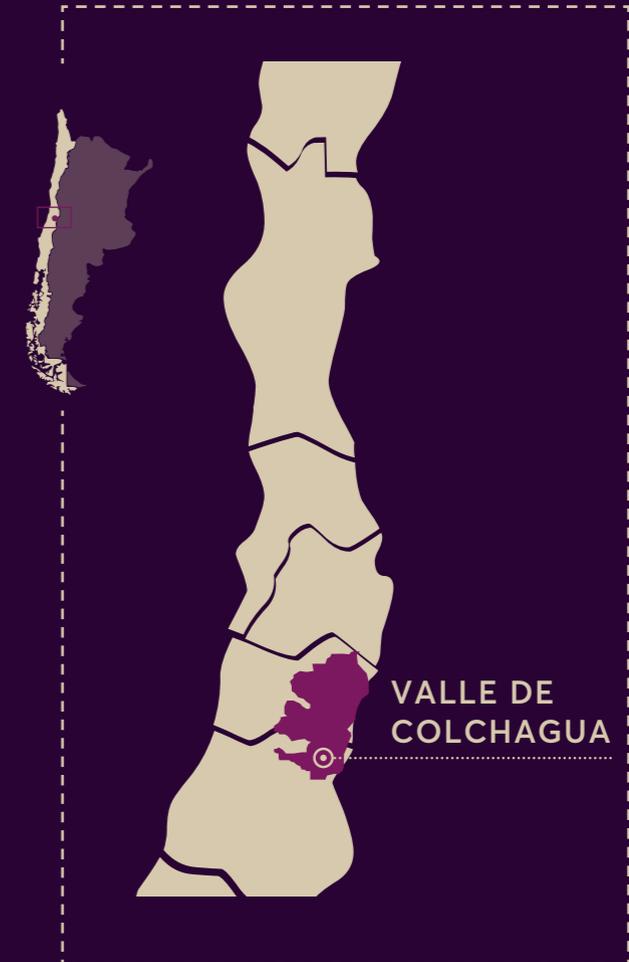
Las abundantes precipitaciones marcaron la pauta en el Valle de Colchagua, con alrededor de 700 mm caídos, casi el doble que el promedio de los últimos cinco años. Estas lluvias permitieron una mejor brotación y desarrollo de la vid, con buenas coberturas de los racimos y protección contra los golpes de sol del verano, previniendo así uvas quemadas o sobremaduras, con menor deshidratación.

Seguido de las lluvias, vino una primavera fría, que generó que la floración y cuaja se dieran en un periodo muy amplio, para posteriormente recibir un verano con olas de calor que bloquearon las plantas a maduración. Estas condiciones derivaron en una vendimia tardía en cerca de dos semanas comparado con la anterior.

Los rendimientos fueron entre 8 y 10% más bajos que la estimación inicial, dado por una menor cuaja y racimos más livianos que el año anterior. A nivel sanitario, por las condiciones de la primavera, hubo una mayor presión de oídio lo que llevó a tener programas estrictos de control que en nuestro caso se pudieron sortear sin grandes problemas, recibiendo uvas sanas en bodega.

Como resultado de todo esto, los vinos 2024 son frescos, frutales, con pocos verdores y taninos suaves. En general, se pueden encontrar alcoholes un poco más bajos, con buen balance final.

Andrea Calderón, enóloga 1865.





Valle de Curicó

Valle de Curicó

Chile

La temporada 2023-2024 en el Valle de Curicó estuvo marcada por abundantes lluvias invernales, las que provocaron una gran acumulación de agua en los suelos, favoreciendo el desarrollo y vigor de las vides, en general.

La primavera se presentó fría, con bajas temperaturas, llegando a grados bajo cero en septiembre y octubre, pero sin eventos de heladas, lo que ayudó a mantener buena sanidad. Estas condiciones generaron una floración más extensa de lo normal, con un retraso de entre 7 a 10 días.

En noviembre comenzaron las temperaturas sobre los 30 grados, con un verano muy cálido, con promedios sobre 31.8° y con un enero que alcanzó una máxima de 37.8°, siendo un verano cálido.

El periodo de pinta fue largo y heterogéneo, con un retraso entre 15 a 20 días con respecto al 2023. En esta misma línea, la acumulación de azúcares también fue dispareja, lo que dificultó el inicio de cosecha en variedades blancas como Sauvignon Blanc y Chardonnay.

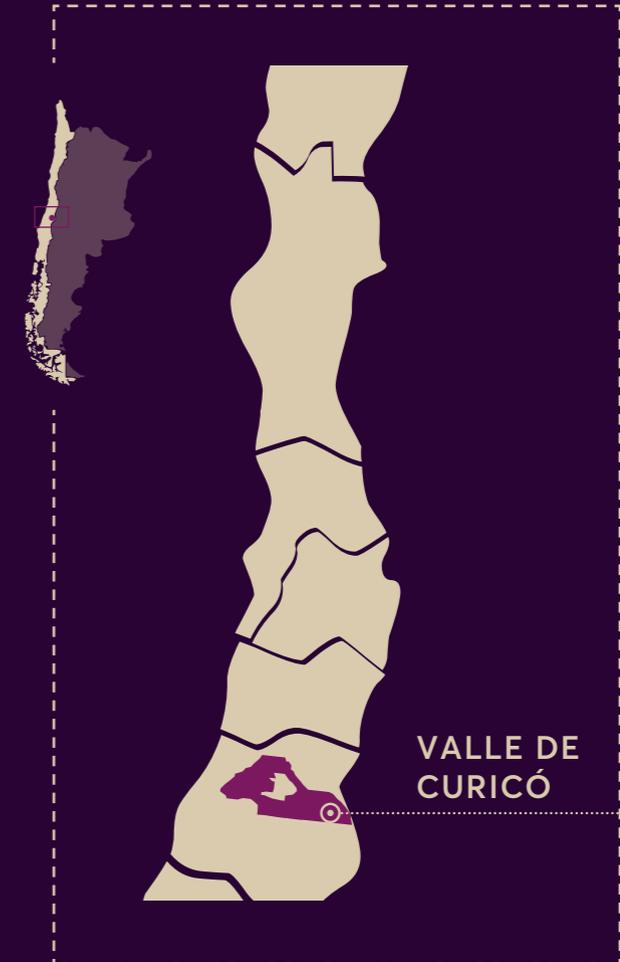
Hubo un evento de lluvias en abril, retrasando la cosecha de algunas variedades, pero sin afectar la calidad de la uva.

Con todas estas condiciones, la cosecha inició el 19 de febrero con Sauvignon Blanc, y finalizó el 11 de mayo con Carmenere.

En general, para las variedades blancas podemos esperar vinos frescos, frutales y de buena acidez, balanceados en boca y con menor alcohol, lo que se traduce en vinos más frescos en fruta y acidez. Destacan los Sauvignon Blanc, que dado la baja de azúcares de las uvas y por ende, menor alcohol, mostrarán mayor frescor. En los Chardonnay, la acidez será menor, los vinos serán más concentrados, con buena expresión frutal y menor alcohol.

Esperamos vinos tintos suaves, de buen color, baja acidez y menor alcohol que la cosecha 2023. Destaca el Cabernet Sauvignon, con mucha fruta, suaves y bajas notas verdes en nariz.

Mauricio González, enólogo GatoNegro y Santa Helena.





Valle del Maule

Valle del Maule

Chile

En el Valle del Maule la temporada comenzó con un invierno y una primavera bastante lluviosos. Los viñedos mostraron un vigor considerable debido a las lluvias tardías de agosto, retrasando y reduciendo el riego en el campo. Este exceso de vigor resultó en racimos más cubiertos, favoreciendo una madurez más lenta, lo que implicó gran esfuerzo de nuestro equipo, el que tuvo que realizar poda y chapoda frecuente.

Las temperaturas se mantuvieron dentro de rangos normales. Aunque hubo algunas lluvias mínimas en marzo y abril, estas no representaron dificultades para ninguna variedad. No se registraron heladas en toda la temporada.

El desarrollo fenológico de cada cepa no mostró diferencias significativas; todas las variedades llegaron bien a la cosecha. La sanidad fue excelente para todas ellas, tanto blancas como tintas.

Sin embargo, debido a las bajas temperaturas, Maule tuvo una cosecha que comenzó dos semanas más tarde que en 2023, iniciando el 26 de febrero con espumantes, seguida de las variedades blancas para vino, y finalizando con Cabernet Sauvignon y Carmenere entre el 8 y el 10 de mayo. A pesar del inicio tardío, con un retraso de entre dos semanas y un mes, es posible destacar que fue una vendimia bien planificada y organizada.

Los rendimientos estuvieron dentro de lo esperado y alineados con las características de cada variedad. Se observaron buenos niveles de alcohol, aunque en algunos casos estaban diluidos debido a la maduración tardía, lo que se tradujo en vinos frescos y frutales.

Francesca Perazzo, enóloga espumantes.





Valle de Malleco

Valle de Malleco

Chile

Como es habitual en esta zona, la temporada 2023-2024 fue fresca. Comenzó con una primavera fría, con temperaturas menores que en años anteriores, y con ausencia de olas de calor; que han sido normales algunas temporadas pasadas, especialmente durante diciembre.

Se presentaron cinco eventos de heladas, todos ellos entre el 3 de septiembre y 13 de noviembre, uno de ellos con inflorescencia expuesta, lo que afectó en parte el rendimiento de algunos viñateros de la comunidad de Buchahueico.

La temporada fue lenta, con una vendimia tardía, 18 días atrasada versus año normal.

Los grados-día para este 2023-2024 a cosecha, fueron 903, estando muy en línea con las últimas siete vendimias que lleva Tayu, las que han oscilado desde 871 a 968.

En cuanto a las precipitaciones, si bien son esperables 1.200 mm al año, estas han ido descendiendo a lo largo de los años. No obstante, en esta temporada 2023-2024 se logró la mayor acumulación de aguas-lluvias de los últimos 5 años con 729 mm caídos.

En Malleco hubo dos episodios de lluvias que amenazaron con la cosecha: el 18 de marzo, con precipitaciones de 22 mm, y luego el 22 marzo, con 24 mm. No obstante, y como suele ocurrir, el viento tibio local se encargó de secar el agua caída, lo que sumado al

uso de cal y botriticida, logró controlar todo de manera perfecta, teniendo una muy buena sanidad de fruta este año.

La cosecha comenzó tres semanas más tarde que el 2023, partiendo la vendimia con el productor Juan Curin y su clon 828 con 22,5° Brix, buscando vinos frescos, manteniendo el carácter clásico de Tayu, en el que no solo se busca un perfil de fruta fresca sino, además, poder reflejar las características propias del lugar como las hierbas locales, poleo y paico.

La cosecha siguió con los productores Agustín Huentecona, Manuel Curin, José Edmundo Huentecona y Florentino Curin, partiendo el 26 de marzo para finalizar el 30 del mismo mes. Fue una vendimia corta y precisa, en la que la fruta -como siempre- fue cosechada a mano en gamelas de 15 kg para luego ser transportada en camión frigorífico hasta la Planta de Isla de Maipo. Aquí la uva fue procesada con selección de racimos, manteniendo en algunos lotes un 25-30% de racimo completo, en cubas de acero inoxidable y concreto.

El resultado de los Pinot Noir 2024 es muy interesante. Llama la atención la gran intensidad y pureza aromática donde destacan no sólo las hierbas locales sino, también, notas florales muy delicadas. En boca los Pinot Noir se muestran muy frescos, jugosos y vibrantes, reflejando la influencia de los suelos graníticos y el frescor de la temporada.

Viviana Navarrete, enóloga Viña Leyda y Tayu.





Valle de Uco

Valle de Uco

Argentina

La vendimia 2024 se caracterizó por temperaturas máximas, medias y mínimas absolutas durante el ciclo vegetativo, que se mantuvieron en línea con el año anterior. Las temperaturas máximas fueron levemente inferiores en octubre y noviembre, mientras que las mínimas fueron superiores. Las olas de calor fueron menos intensas que en ciclos previos, con solo 13 días con temperaturas superiores a 33°C, en comparación con 46° del año anterior. La primavera, especialmente en octubre, fue más fresca y húmeda que la temporada pasada, sin heladas tardías.

El fenómeno de El Niño no incrementó las lluvias en la región, aunque la humedad ambiental estuvo presente junto con extraordinarias precipitaciones nívicas en la cordillera de los Andes, lo que resultó en un mayor caudal de agua en los ríos y una mayor disponibilidad para el riego. Su influencia más significativa fue en abril, complicando el término de la vendimia. Las precipitaciones fueron menores a las de las dos temporadas anteriores: 35% menos que en 2022-2023 y 17% menos que en 2021-2022, aunque estuvieron distribuidas a lo largo de todos los meses.

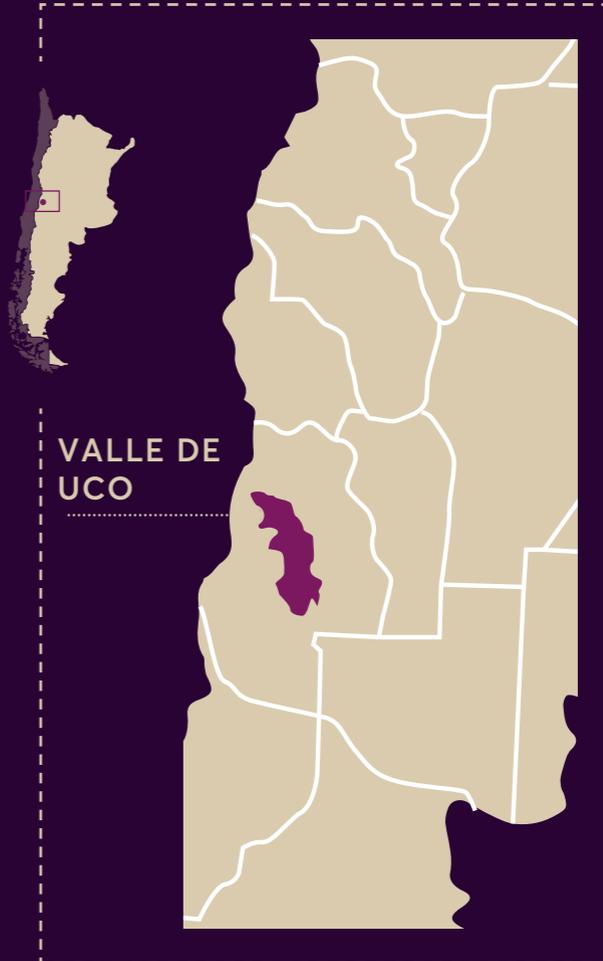
Estas condiciones provocaron un retraso en la madurez de 10 días en comparación con los últimos años, aunque en línea con las cosechas históricas en el Valle de Uco. La madurez fue muy lenta y pareja.

El índice de integral térmica Winkler (IW) se situó en 2.070, ubicando la temporada en el Grupo IV. Históricamente, este valor ha situado al viñedo en el Grupo III, lo que evidencia una temporada cálida durante el ciclo vegetativo. El año anterior también se ubicó en el Grupo IV con 2.100 grados-día.

En conclusión, ha sido una excelente añada, con rendimientos cuantitativos significativamente superiores a las estimaciones y una excelente sanidad de la fruta. El flujo de uva fue lento, explicado en parte por las mayores temperaturas mínimas, lo que impidió que las plantas disminuyeran la tasa respiratoria durante la noche. Este efecto, además, evidencia la menor acidez en los mostos de esta cosecha, si los comparamos con nuestros registros históricos.

Los vinos blancos resultaron con marcada fluidez, intensidad aromática cítrica y floral de mediana intensidad y moderada acidez, destacando los Pinot Grigio y Chardonnay. Los vinos tintos manifestaron perfiles aromáticos frescos y maduros, con notas frutales de intensidad moderada, buen balance polifenólico y acidez media a baja.

Andrea Ferreyra, enóloga Finca La Celia.





vspt

WINE GROUP