

TERRANOBLE

NOBLE BY NATURE

INFORME VENDIMIA 2021

INFORME VENDIMIA 2021

La vendimia 2021 se caracterizó por ser una temporada con pluviometría cercana a los promedios históricos durante el invierno y con temperaturas bajas, permitiendo una buena reserva hídrica. Durante la primavera se presentaron algunos eventos de heladas, sin grandes repercusiones en los rendimientos, observándose una brotación bastante pareja en nuestros campos.

El inicio de temporada se caracterizó por ser fresca, traducándose en lento desarrollo inicial de brotes concentrando labores de follaje entre finales de octubre y última semana de noviembre.

El proceso de flor se observó en fechas normales y relativamente compacta. Ya en plena temporada de verano, las temperaturas se mostraron bastante menos extremas que en la temporada pasada, favoreciendo un proceso de maduración más tranquilo, con buena amplitud térmica. Cabe destacar un evento climático a finales de mes de enero que arrojó lluvias importantes en zona central del país (centro sur) y un par de semanas de días nublados y bajas temperaturas lo cual generó una lenta acumulación de azúcar en las bayas.

Algunos datos climáticos de nuestros valles:

Desde el punto de vista productivo, en nuestros campos, esta vendimia 2021 fue de buenos rendimientos, 19% superior a la temporada 2020, destacándose nuestro viñedo El Algarrobo en el Valle de Casablanca con rendimientos notablemente superiores producto que no sufrió daños de heladas.

Sanitariamente, la temporada 2021 se vio dificultada por la ocurrencia de fuertes lluvias de verano, que trajo complicaciones en variedades

más susceptibles (Chardonnay, Sauvignon Blanc y Syrah), sobre todo en aquellos campos que presentaban con una fenología algo más avanzada (Maule y Colchagua), obligándonos a responder con manejos culturales (como deshojes, desaglomeración de racimos y eliminación de racimos con focos de botritis) y tratamientos para contener presión de enfermedades fungosas.

Desde el punto de vista enológico, las lluvias de fines de enero, nos hizo adelantar la cosecha de las variedades blancas del Valle del Maule. Esta vendimia fue diferente por clima y COVID-19 y siempre pensando en obtener el mayor potencial cualitativo en cada una de nuestras uvas realizamos recorridos semanales en todos nuestros viñedos para evaluar manejos, riego y definición de cosecha.

Fruto de lo anterior, el inicio de cosecha fue 18 de febrero, similar inicio a vendimia 2020 la que fue cálida y seca. Ya con mayor conocimiento y experiencia del COVID-19, enfrentamos la vendimia con estrictos protocolos sanitarios, siempre cuidando a nuestro equipo y trabajando en cada detalle de la elaboración de los vinos, buscando la precisión y mejora continua. Debido a largas cuarentenas y controles sanitarios, este año agrónomos y enólogos estuvimos un tiempo significativo en congestiones en la carretera lo que nos restó tiempo en bodega o en el campo.

Como consecuencia de un año menos cálido, recibimos uvas durante 8 semanas hasta el 20 de abril, 3 semanas más que en 2020, lo que permitió una madurez óptima de taninos.

Como resumen, estamos muy contentos con la calidad de los vinos de la vendimia 2021. Se aprecian vinos tintos muy frutales, frescos, con altísimo color y una acidez marcada. Taninos suaves, redondos y maduros con alcoholes más bajos que logran un gran equilibrio en los vinos. Los vinos blancos se muestran expresivos, elegantes y muy tensos.



VENDIMIA 2021

PRINCIPALES UVAS COSECHADAS POR VALLE

VALLE DE CASABLANCA

Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Blanc,
Pinot Noir, Syrah y Tempranillo

VALLE DEL MAIPO

Cabernet Sauvignon

VALLE DE COLCHAGUA (Los Lingues, Peralillo,
Marchigue y Lolol)

Chardonnay, Carmenere, Cabernet Sauvignon,
Syrah, Merlot, Petit Verdot, Malbec y Marselan

VALLE DEL MAULE

Carmenere, Merlot, Carignan, Mourvedre, Malbec,
Garnacha, Tempranillo, Petit Syrah, Tannat,
Chardonnay, Sauvignon Blanc



VALLE DE CASABLANCA

Invierno 2020

Durante de la temporada de crecimiento en invierno vimos temperaturas bajas y una precipitación mayor a la registrada en la temporada anterior, lo que permitió mantener una buena reserva de agua en el suelo. Pese al aumento de precipitaciones éstas se mantuvieron bajo el promedio histórico.

Primavera 2020

Se registraron varios eventos de heladas. Sin embargo, no tuvieron repercusiones del nivel de la temporada anterior. Estos eventos generaron un mayor efecto en Chardonnay que en las otras variedades.

Verano 2021

El inicio del verano se caracterizó por tener temperaturas dentro de los promedios. Sin embargo, de mediados de enero en adelante comenzaron días nublados, con temperaturas más bajas de los promedios históricos e importantes lluvias que tuvieron lugar a fines de enero, favoreciendo las condiciones para enfermedades fúngicas. Esto generó una cosecha más tardía que años anteriores y con disminución en la calidad por presencia de hongos, especialmente en Sauvignon Blanc.



Región	Valle	Localidad	Precipitaciones Invierno (mm) Jun-Jul-Ago	Temperatura Máxima Media Feb 21 – Feb 20		Heladas Primavera (días)	Días-Grado Acumulados (°C) Oct-Mar 20-21	Días-Grado Acumulados (°C) Oct-Mar 19-20
Aconcagua	Valle del Aconcagua	San Felipe	128,5	30,4	32,4	14	1.779	1.945
	Valle de Casablanca	Casablanca	39,2	23,2	28,1	12	974	1.258
	Valle de San Antonio	Leyda	267,6	20,9	24,3	21	939	1.165
Valle Central	Valle del Maipo	Pirque Talagante	218,0 215,2	24,9 26,4	28,9 29,9	32 5	952 1.448	1.208 1.662

Fuente: Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile. 2021

VALLE DEL MAIPO

Invierno 2020

Durante el invierno se presentaron temperaturas menores a las registradas durante la temporada anterior y una mayor cantidad de precipitaciones. Esto favoreció a tener una buena reserva hídrica para la temporada de crecimiento.

Primavera 2020

Durante la primavera se registraron temperaturas más bajas que los promedios históricos y varios eventos de heladas, siendo las más importantes las de comienzos de octubre. Sin embargo, las variedades plantadas en este valle no se vieron tan afectadas.

Verano 2021

Se presentaron temperaturas adecuadas para una buena maduración de bayas. A fines de enero se registraron eventos de lluvias que generaron una disminución en los rendimientos. Este menor rendimiento se tradujo en mejor color y concentración de uvas tintas.



VALLE DE COLCHAGUA

(Los Lingües, Marchigüe y Lolol)

Invierno 2020

Las precipitaciones registradas fueron mayores a las de años anteriores, sin embargo, fueron menores al promedio histórico. Pese a esto, se logró una reserva hídrica importante para la temporada de crecimiento.

Primavera 2020

Se presentó una primavera fresca, con algunos días nublados y con temperaturas menores al promedio. Las heladas primaverales no generaron disminuciones importantes en los rendimientos en esta zona debido a la etapa fenológica en que se encontraban las variedades.

Verano 2021

Se observaron temperaturas dentro de los promedios durante la primera mitad del verano. No obstante, a fines de enero se presentaron eventos de lluvia y cerca de 3 semanas con días nublados y bajas temperaturas.

Estas condiciones propiciaron la presencia de hongos en los viñedos. Sin embargo, no generaron un efecto tan adverso como en otras zonas vitivinícolas debido, principalmente, a la etapa fenológica en que se encontraban las variedades.

Región	Valle	Localidad	Precipitaciones Invierno (mm) Jun-Jul-Ago	Temperatura Máxima Media Feb 21 - Feb 20		Heladas Primavera (días)	Días-Grado Acumulados (°C) Oct-Mar 20-21	Días-Grado Acumulados (°C) Oct-Mar 19-20
Valle Central	Valle de Cachapoal	Rengo	273,0	26,7	30,8	8	1.504	1.691
		Peumo	376,1	27,5	31,9	2	1.669	1.881
		Los Lingües	359,4	27,2	32,9	10	1.590	1.792
	Valle de Colchagua	Placilla	379,8	26,5	31,9	1	1.561	1.793
		Apalta	448,8	26,9	30,8	2	1.574	1.972
Marchigüe		310,8	25,7	30,3	12	1.498	1.756	

Fuente: Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile. 2021



VALLE DEL MAULE

Invierno 2020

Se registraron temperaturas bajas, lo que permitió una buena acumulación de horas frío, para así tener una brotación homogénea. En cuanto a precipitaciones, se logró tener una buena acumulación de agua en el suelo para la temporada de crecimiento.

Primavera 2020

Durante la primavera se registraron días más fríos que los promedios históricos, lo que favoreció a mantener la buena reserva hídrica acumulada durante el invierno. Se presentaron algunos eventos de heladas que no tuvieron la repercusión de las ocurridas durante la temporada anterior.

Verano 2021

Durante el inicio del verano se presentaron condiciones favorables para una buena maduración. Sin embargo, a finales de enero se registraron precipitaciones en cantidades mayores a las registradas en esta zona y con una alta intensidad.

Las variedades blancas, debido a la etapa fenológica en que se encontraban, fueron las más afectadas por estas lluvias, especialmente el Sauvignon Blanc. Dentro de las variedades tintas, también se vio notoriamente afectado el Malbec.



Región	Valle	Localidad	Precipitaciones	Temperatura		Heladas Primavera (días)	Días-Grado Acumulados (°C) Oct-Mar 20-21	Días-Grado Acumulados (°C) Oct-Mar 19-20
			Invierno (mm) Jun - Jul - Ago	Máxima Feb 21 - Feb 20	Media Feb 21 - Feb 20			
Valle Central	Valle de Curicó	Curicó Molina	332,4	25,6	30,1	3	1.661	1.818
			441,2	28,1	32,1	4	1.522	1.621
	Valle del Maule	San Clemente Pencahue	586,9	28,5	29,6	12	1.557	1.707
			448,2	27,5	31,4	6	1.528	1.645
		Mingre	151,4	29,5	32,5	9	1.366	1.469
		Empedrado	546,6	23,9	26,4	1	1.011	1.233
		Cauquenes	246,4	30,9	32,2	7	1.631	1.679

Fuente: Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile. 2021

CONCLUSIONES

La vendimia 2021 se caracterizó por presentar condiciones favorables hasta mediados de enero, ya que a partir de esa fecha se observó una disminución de las temperaturas, aumento de humedad ambiental y precipitaciones atípicas por fecha y cantidad de agua.

Esto generó condiciones ideales para una lenta maduración de las uvas, pero también aparición de hongos en las bayas.

Las variedades blancas fueron las que más se vieron afectadas por las lluvias estivales debido a la etapa fenológica en que se encontraban.

El hecho de ser una vendimia más larga permitió una mejor rotación de cubas, por ende, maceraciones más largas favoreciendo el color, intensidad frutal y estructura en los vinos.



CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LAS VARIEDADES

En general se trata de una vendimia de buenos rendimientos (19% superiores a vendimia 2020) donde nuestro campo El Algarrobo en el Valle de Casablanca se destacó sobre los demás, con producciones superiores a las esperadas (27% superiores), influenciada por una brotación muy uniforme, una buena fertilidad de yema y por sobre todo una excelente cuaja de racimos (Pinot Noir y Sauv. Blanc) que elevaron pesos de racimos sobre promedios históricos en este campo.

En el resto de campos las producciones estuvieron levemente superiores a las esperadas, dentro de rangos de un año normal.

Como resultado de la vendimia, se lograron vinos con mucho color, taninos muy elegantes y redondos, por otro lado, acidez alta, vinos jugosos y refrescantes, sin dejar de lado su volumen y adecuada estructura. Dependiendo del valle tenemos vinos muy distintos, con un amplia gama de aromas, donde destacan las frutas rojas y negras frescas.



LAS DICHAS, CASABLANCA

Viñedo El Algarrobo

Chardonnay

Vinos de alta calidad, con alta intensidad aromática y acidez marcada, presentando elegancia y concentración.

Sauvignon Blanc

Vinos elegantes e intensos, destacando su complejidad aromática (ají verde, cítricos y notas florales). Son vinos con mucho sabor y tensión.

Pinot Gris y Pinot Blanc

Se vinificó con pieles para elaborar nuestro vino naranja. Esta cosecha se mantendrá por 5 a 6 meses en contacto con sus pieles. Son vinos estructurados, complejos y en boca equilibrados por su acidez y taninos. Se fermentará en tinajas de arcilla.

Pinot Noir

Buen año para esta variedad, donde se expresa muy bien su tipicidad, destacando notas a guinda ácida, grosellas y mineralidad. En boca es un jugo de fruta, complejo y con gran equilibrio de la acidez con los taninos. Se trabajó con racimo completo entre 20 al 50%.

Syrah

Son syrah muy diferentes, destacando notas a oliva, frutas rojas y grafito. Con buena concentración y persistencia en boca. Destinado para nuestro Disidente con una crianza en fudres sin tostar.

Tempranillo

Un gran color, tanino grande y voluptuoso, buena concentración y acidez media, destaca su fruta roja fresca e intensidad frutal.

MAIPO

Cabernet Sauvignon

Las uvas provienen de la Isla de Maipo. Es un vino de alta calidad, potencia y concentración, destaca una boca amable con taninos sedosos e integrados. En nariz presentan fruta fresca y leves notas especiadas y mentol. Son vinos con muy buen potencial de guarda.

LOS LINGUES, COLCHAGUA

Carmenere

Presentan fruta roja madura, elegancia, taninos suaves. Su boca es redonda, grasa y compleja. Ideal para reflejar las diferencias en nuestro proyecto Carmenere CA 1 y CA2. Año con muy buen color y acidez marcada.

Cabernet Sauvignon

Vinos de alta calidad, destacando sus aromas frescos a frutas rojas, también con mucho color. Son vinos elegantes, con buen volumen, taninos suaves y largo final.

LOLOL, COLCHAGUA

Carmenere

Vinos de mucho color y tipicidad, donde destaca la fruta roja fresca y especies. Destaca su alta acidez y tensión. Un vino largo y persistente. Tendremos un CA2 que destacará por su fruta roja intensa y tanino pequeño.

Syrah

Vinos con colores intensos, desde notas a berries hasta lo cárnico dependiendo del momento de cosecha. Alta concentración, taninos redondos, buena persistencia y amplitud en boca.

Malbec

Nariz fresca destacando notas a flores y frutas,

boca jugosa y amigable. Buena estructura y elegancia de taninos, para trabajar en mezclas de alta gama después de su paso por fudres sin tostar.

MARCHIGÜE, COLCHAGUA

Carmenere

Buen color e intensidad frutal, destaca la fruta negra madura y suavidad en boca, logrando un buen equilibrio entre madurez y acidez.

Cabernet Sauvignon

Año diferente, que permitió tener Cabernet Sauvignon con taninos muy amables y redondos. En nariz se obtiene fruta negra madura y mineralidad en los cuarteles plantados sobre granito.

Merlot

Vinos de buen color, destacando la fruta roja madura, concentración media y volumen adecuado.

Syrah

Vinos maduros, con fruta negra y algo de grafito, color intenso. La boca es persistente y presenta buena concentración.

Petit Verdot

Muy buena madurez, cosecha tardía evitando tener taninos verdes y/o rústicos. Presenta un color morado intenso, notas a frutas negras como las mora y ciruela, una gran estructura y personalidad para trabajarlos en mezcla.

Marselan

Se distingue frutas rojas como la grosella y frambuesa y toques especiados, con buena estructura y taninos redondos. Es un vino largo y persistente.

Malbec

Vinos con lindo color, aromas de frutas rojas ácidas y florales, con acidez alta, buena concentración y suavidad en boca.

PERALILLO, COLCHAGUA

Carmenere

Zona más cálida del valle y de gran color. En este viñedo dimos la partida a la cosecha de carmenere al igual a temporada anterior. Destacando fruta negra madura, como también su estructura, volumen y concentración.

Cabernet Sauvignon

Viñedo plantado sobre suelo pizarra que logra vinos maduros, elegantes, intensos y nerviosos, resaltando frutas rojas. Es un vino con carácter muy distinto al resto del valle, destacando su concentración, mineralidad y taninos muy bien integrados.

SAN CLEMENTE, MAULE

Carmenere

Viñedos plantados a los pies de la cordillera de los Andes que entregan fruta con gran tipicidad permitiendo obtener vinos con fruta negra fresca y acidez marcada, logrando carmenere jugosos, frescos y taninos rebeldes que seducen. Vinos de buena complejidad y concentración por bajos rendimientos de parras de más de 25 años.

Merlot

Este merlot Maulino presenta una gran tipicidad varietal, con intenso color cereza y en nariz fruta roja ácida y taninos pequeños bien incorporados. Plantas con más de 25 años de vida y riego por tendido en un suelo con presencia de arcilla logrando evitar la deshidratación. 20% de racimo entero, otorgándole complejidad similar a maceración carbónica.

Carignan

Se caracteriza por expresar muy bien la tipicidad de la variedad. Su alta acidez le otorga mucho frescor y viveza, con un tanino presente y filudo. Este vino necesita la guarda en huevo y fudre para

ir redondeándose. Destacan en su nariz aromas a frutas frescas y acidas, como también notas a hierbas de cocina.

Grenache (San Clemente y Melozal)

Vino muy vivo e intenso, con notas a guindas acidas, de buen color y buena acidez. La uva se cosechó bastante temprano para mantener su tipicidad y tensión. Para jugar en la línea Disidente. Taninos presentes, pero no astringentes. Por ser vinos muy vivos e intensos se trabajó en tinajas, para preservar estas características.

Mourvedre (Melozal)

Vino con fruta negra madura, algo terroso, intenso y gran peso, estructura y concentración en boca para trabajar en los Disidente.

Chardonnay

Destacan notas a frutas frescas como la piña y manzana verde, intensidad media, buen equilibrio entre acidez y longitud.

Sauvignon Blanc

Cosecha más temprana, logrando aromas a ají verde y frutas frescas. Volumen media y alta acidez.

Malbec

Muy buen color, con alta tipicidad destacando notas florales, en boca vino largo y rica acidez.

Petite syrah

Exuberante fruta roja fresca, cosechado temprano, donde se marca la acidez y tensión. Vino concentrado y muy estructurado.

Tannat

Vino con mucho color, frutas negras maduras, tanino grande pero bien equilibrado, muy buena sorpresa.



Marcelo García



Pedro Vega

Marcelo García
Enólogo

Pedro Vega
Viticultor

TERRANOBLE

NOBLE BY NATURE



www.terrannoble.cl



[@terrannoblewines](https://www.instagram.com/terrannoblewines)



[@terrannoblewine](https://www.facebook.com/terrannoblewine)