

TERRANOBLE

NOBLE BY NATURE

INFORME VENDIMIA

2019

INFORME VENDIMIA 2019

La vendimia 2019 se caracterizó por ser una temporada seca con altas temperaturas, lo que permitió buenas condiciones sanitarias.

Desde el comienzo de la temporada el invierno fue seco, en primavera las temperaturas registradas fueron menores a las históricas (generando una brotación no uniforme), con excepción de noviembre, que mostró un alza en la acumulación de días-grado, manteniendo la tendencia seca. El verano mostró temperaturas menores a las de temporadas anteriores en enero, sin embargo, en febrero se generó una ola de calor que apuró la madurez de las bayas.

La ola de calor y las bajas precipitaciones generaron cosechas adelantadas de distintas variedades y con altas concentraciones en la fecha de cosecha. Los rendimientos sufrieron una caída principalmente por las bajas lluvias invernales y golpe de calor sufridos en los viñedos en verano. Esta baja de rendimientos en algunos casos favoreció aspectos como mejor color, mayor concentración, estructura y baja acidez.

Sin duda que el cambio climático está presente en nuestros valles, lo que nos obliga a estar más en el campo, recorriendo, probando y mirando, para poder coordinar trabajos, buscar soluciones y adelantarnos a las eventualidades que presenta cada temporada. Desafío que nos obliga a estar siempre conectados a nuestra noble tierra. Afortunadamente tenemos las herramientas de trabajo necesarias para mantener y seguir buscando los niveles de calidad con que soñamos.



Marcelo García
Enólogo TerraNoble



CASABLANCA

Invierno 2018

Las lluvias invernales estuvieron un 30% más bajas que el promedio histórico, lo que generó un déficit hídrico.

Primavera 2018

Registramos temperaturas más frías de lo normal, lo que provocó una brotación no uniforme. Se mantuvo la tendencia seca que venía desde el invierno.

Verano 2019

Se presentaron temperaturas más bajas de lo normal durante enero. A fines de enero y durante febrero se registró una ola de calor que generó alzas en las temperaturas de manera sostenida. Del mismo modo que durante la primavera, el efecto de cercanía con el Océano permitió que esta alza no fuera tan marcada como en otras zonas.

El **Chardonnay** de nuestro viñedo El Algarrobo nos entregó vinos de alta calidad, frescos, de acidez marcada y muy frutales.

Los **Sauvignon Blanc** muestran mucha intensidad aromática, complejidad, frescor y buena madurez. El manejo de riego y follaje para evitar los efectos del peak de calor jugaron a nuestro favor.

El **Pinot Noir** lo cosechamos bastante temprano buscando notas a frutas ácidas y florales, pero también logrando vinos maduros con buena concentración en otros cuarteles. En boca presentan mineralidad, elegancia y frescor, además de un buen equilibrio. Se trabajó con racimo completo buscando complejidad.

El **Syrah** de Casablanca es muy diferente al de otros lugares de clima frío. El nuestro presenta una gran intensidad de color, aromas de frutas especiales como las aceitunas y una muy buena concentración en boca.

Por su parte, el **Tempranillo** destaca por su alta acidez e intensidad, con aromas complejos, notas lácticas y frutales y en boca por sus taninos grandes y pesados. Además se presentan granos muy crocantes, lo que los hace muy interesantes al probar la uva en el campo.

MAIPO

Invierno 2018

Lluvias invernales menores que promedio histórico.

Primavera 2018

Se presentó una primavera con temperaturas menores a las esperadas según promedios históricos. Esto generó cierta no uniformidad en la brotación. Noviembre mostró un aumento en las temperaturas, sin embargo, se mantuvo la no uniformidad en las diferentes etapas fenológicas mostrada desde la brotación.

Verano 2019

Durante enero se registraron temperaturas más bajas de lo normal. Sin embargo, a finales de enero y durante febrero se presentó una ola de calor que apuró la madurez de las bayas. Debido a esta ola de calor, sumado al déficit hídrico acumulado de la temporada, se adelantaron las cosechas respecto a años anteriores.

Nuestras uvas **Cabernet Sauvignon** son de alta calidad y provienen de dos áreas: Isla de Maipo y Puente Alto. Esta temporada destacan sus aromas a frutas maduras, negras como cassis, un leve mentol y por taninos que pronostico evolucionarán bien y se integrarán muy bien al vino.

COLCHAGUA

(Los Lingües, Marchigüe y Lolol)

Invierno 2018

Se generó un déficit hídrico considerable respecto a años anteriores y que repercutió en los manejos en viñedo, debido a la menor cantidad de agua almacenada en los suelos.

Primavera 2018

Las temperaturas mostradas durante la estación fueron menores a las que se registraron en años anteriores, provocando que la brotación sea poco uniforme. Noviembre registró mayores temperaturas en comparación con años anteriores. Bajas temperaturas y la presencia de rocío en las mañanas generaron un mayor riesgo de oídio en algunas zonas.

Verano 2019

Colchagua fue de las zonas más impactadas con la ola de calor registrada durante la última semana de enero y durante febrero. Especialmente en Marchigüe, se mostró una acumulación de azúcar muy acelerada. Se generó un bloqueo fotosintético debido a las altas temperaturas en algunas zonas de Colchagua, como Lolol, Marchigüe y Los Lingües. En Lolol y Los Lingües, si bien se vieron afectadas por esta ola de calor, el efecto fue menor al registrado en Marchigüe. Además, considerando el déficit hídrico, se obtuvo una vendimia de cosecha temprana con una alta concentración.



COLCHAGUA

(Los Lingues, Marchigüe y Lolol)

Nuestro viñedo en Los Lingues ha visto un buen año para el **Cabernet Sauvignon**. Las uvas se muestran maduras con aromas a frutas negras. El vino; elegante y fino con leves notas a menta fresca. Bocas redondas, taninos incorporados, sedosos y buena persistencia me tiene muy optimista. El año cálido permitió una adecuada maduración. El Cabernet Sauvignon de Peralillo plantado sobre suelo Pizarra nos entrega vinos de muy buena calidad, elegantes y nerviosos, resaltando su fruta negra madura, alta concentración y persistencia al final de la degustación.

Por su parte, Marchigüe nos entregó Cabernet Sauvignon con nariz bien aromática, atractiva, destacando las frutas rojas frescas y mineralidad en los cuarteles plantados sobre granito. La boca presenta taninos presentes pero manejables y una acidez media que permite un buen equilibrio con los taninos.

El **Merlot** de Lolol logra vinos de buen color, fruta roja y negra, concentrados, buena estructura y taninos algo más marcados.

Nuestro **Syrah** de Lolol presenta vinos elegantes, colores intensos y gran expresión frutal a frutos negros, moras y aceitunas. Buena acidez y concentración de taninos maduros bien incorporados. La influencia de la costa contribuyó a una lenta maduración.

El Syrah de nuestro viñedo Los Cactus, en Marchigüe, nos entregó vinos más maduros, con fruta negra y algo de grafito, color intenso. La boca es larga, madura y presenta buena concentración.

En nuestro viñedo Los Lingues se dio un buen año para el **Carmenere**. Presenta fruta madura, elegancia y su boca es redonda, suave y con buena persistencia final. Se mantendrá la elegancia y graso en nuestro CA1 Andes.

Marchigüe nos ha entregado Carmenere de buena intensidad aromática, fruta roja fresca y madura. Muestran bocas de buen equilibrio en sabores, suaves, redondas y de acidez equilibrada.

Los Carmenere de Peralillo son vinos que provienen de una zona más cálida, destacando fruta negra bien madura, algo de mermelada de ciruelas, de buen volumen, taninos presentes, mayor estructura y concentración.

Por su parte los Carmenere de Lolol son vinos de mucho color, con fruta roja fresca, con alta acidez y tensos, buena concentración y larga persistencia. Tendremos un gran CA2 Costa.

Otras Variedades

El Petit Verdot de Marchigüe maduró bastante bien este año. Tiene buen aroma y una gran estructura y concentración para trabajarlo en mezclas. Por su parte, el Marselan se distingue por su fruta madura, algo de mermelada y buena estructura, es algo distinto y especial.

El Malbec de Lolol es un vino de buen color, intenso en aromas de frutas rojas ácidas y florales y presenta muy buena concentración y larga persistencia.

MAULE

Invierno 2018

Lluvias de invierno fueron menores a las esperadas según datos históricos.

Primavera 2018

Se presentó una primavera fría, con un aumento en la temperatura a finales de temporada, durante noviembre. Sin embargo, este aumento no logró compensar las temperaturas del resto de la temporada. Se registraron también algunos eventos de heladas durante el mes de octubre, lo que redujo algo el rendimiento, afectando las etapas tempranas de la planta.

Verano 2019

Se tuvo un comienzo más helado de lo normal del verano, mostrando un aumento en las temperaturas durante febrero. Sin embargo, el efecto de la ola de calor que se registró en toda la zona central del país no fue tan notorio en la región del Maule. Por lo mismo, se tuvo una maduración prolongada y con una buena concentración.

Los **Carmenere** del Maule son vinos de gran tipicidad y madurez óptima lograda en un año cálido. Destacan aromas a frutas negras, pimentón rojo y toques especiados. Vinos de buena complejidad, con taninos suaves y agradables y boca con buen volumen y estructura lograda por bajos rendimientos en parras de 25 años.

Nuestro **Merlot** del Maule presenta un lindo color y una gran tipicidad de la variedad, destacando su fruta roja ácida y los taninos están bien incorporados permitiendo la sensación de redondez en la boca. Este año realizamos ensayos con racimo entero y levaduras nativas. Estas plantas tienen 25 años de vida, riego por tendido en un suelo con presencia de arcilla logrando evitar la deshidratación ante olas de calor.

Otras variedades

El Carignan del Maule se caracteriza por su alta acidez, lo que entrega mucho frescor; presentando un buen equilibrio entre taninos y acidez. Destacan aromas a guinda ácida, grosellas y otros berries. El Grenache es un vino de buen color y buena acidez el cual se cosechó bastante temprano, en la boca presenta suavidad y taninos sedosos, además de buena persistencia. En nariz destacan sabores a fruta ácida.

TERRANOBLE

NOBLE BY NATURE



www.terrannoble.cl



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



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