

## Apuntes sobre la cosecha 2008

### ► La cosecha en Chile

Un invierno frío y seco, y un verano muy largo y cálido, además de algo de lluvia durante el otoño, fueron las características que dominaron la cosecha 2008. La época de brotación fue seca, con limitada disponibilidad de agua para riego y rendimientos reducidos debido a las heladas de primavera. El fenómeno de “La Niña” dominó toda la temporada. A pesar de que el otoño fue más cálido y tuvimos lluvias tempranas en marzo, la pudrición no fue un tema de importancia.

### ► Valle del Maipo

El cabernet sauvignon mostró una asombrosa concentración de sabores y color, así como taninos maduros y suaves, ideales para nuestros vinos reserva. El syrah no se benefició de la temporada más cálida, y mostró su personalidad con notas especiadas y frutales.

### ► Valle de Rapel

El **Cachapoal** (sub-denominación del valle de Rapel) concentra la mayoría de las propiedades de la compañía que se destinan a los varietales y reservas, pero también se encuentran allí algunos cuarteles para vinos premium, especialmente de las variedades carmenère, syrah, malbec y petit verdot. A fin de evitar que nuestros cabernet se quemen por el sol y se deshidraten, instalamos mallas protectoras que resultaron ser muy efectivas en esta temporada, permitiendo obtener cabernets varietales más frutales y frescos. En la zona, los resultados obtenidos con el carmenère son promisorios: las notas herbáceas desaparecieron cuatro semanas antes de la cosecha, lo que posibilitó que nos enfocáramos en la madurez perfecta.

Por su parte **Colchagua** (otra sub-denominación del valle de Rapel), mostró concentración y carácter en nuestros cabernets y merlots. Viña Los Lingues entregó carmenères frescos y elegantes. La cosecha 2008 mostrará más frutos negros que rojos, pero la elegancia seguirá estando allí.

### ► Valle de Casablanca

La cosecha de sauvignon blanc fue probablemente la más prolongada de los últimos años. Ello se debió a que tratamos de obtener los mejores sabores teniendo en mente la mezcla final para nuestro Nimbus. El objetivo que buscamos para estos vinos fue obtener un equilibrio de mineralidad y finura, que es lo que definitivamente logramos.

Como al chardonnay le gusta un poco más el calor, tanto el Reserva de Familia, como el Gran Reserva y el Reserva Chardonnay serán probablemente uno de los mejores que hayamos logrado en los últimos cinco años, debido a los bajos rendimientos y a las condiciones perfectas de madurez que tuvieron.



### ► Valle del Maule

San Clemente es el área de donde proviene la mayoría de nuestra fruta del Maule. El cabernet sauvignon, el merlot y, en particular, el carmenère alcanzan allí el nivel de Reserva, y este año aquello no será una excepción. Probablemente el estilo continuará en la misma dirección esta temporada. Finalmente se puede decir que las áreas más frescas del valle no sufrieron demasiado los efectos del calor como el resto del país. El pinot noir obtenido de regiones más altas de la zona mostrará elegancia y taninos que sobresaldrán por su suavidad.

### ► Argentina

La primavera y el comienzo del verano fueron, como es habitual allá, muy calurosos y secos. En enero comenzó a llover dos semanas más tarde que lo normal y el granizo golpeó la zona de manera más dura que en años anteriores. Afortunadamente, la Finca El Origen no sufrió este problema, aunque las lluvias de verano fueron más intensas que lo habitual.

### ► Valle de Uco

Tanto el malbec como el cabernet sauvignon de la Finca El Origen tuvieron la oportunidad de concentrarse nuevamente después de que terminara la estación lluviosa de comienzos del otoño. Lo inesperado del 2008 fueron las heladas tardías. Los sabores a violeta y los aromas del malbec, típicos del área, no se afectaron, pero aún está por verse cuáles fueron los efectos de las heladas sobre el vino terminado.

### ► Valle de Cafayate

La altitud de Cafayate protegió los sabores y aromas de nuestro ttorontés, que desarrolló su característica fuerza aromática. Esta temporada las oscilaciones entre el día y la noche fueron mayores, lo que hizo que esta variedad se convirtiera en la reina del valle.

### Andrés Caballero

Gerente Enología Carolina Wine Brands



OCHAGAVIA  
DESDE 1851



FINCA EL ORIGEN

Since 1875

SANTA CAROLINA  
— CHILE —

Antares

Viña  
CASABLANCA