



*INFORME DE
VENDIMIA 2016
ÁREA VITÍCOLA*

SANTA RITA
ESTATES



OVALLE

Clima

Las temperaturas máximas promedio fueron menores al histórico a excepción de febrero que fue más alto. Dado que las temperaturas mínimas fueron más altas al histórico, la acumulación térmica fue mayor en todos los meses respecto al histórico (acumulando 189 GDD más) y 82 GDD más que año anterior (alcanzando 1716 grados Winkler).

La evapotranspiración fue menor a la temporada anterior, con Humedad Relativa mínima más alta (que se alcanza alrededor de las 15.00 hrs) en torno al 45%, y una Humedad Relativa máxima (que se alcanza alrededor de las 6.00 am) similar a lo histórico.

Las precipitaciones anuales fueron 111 mm más que el año anterior (alcanzando 192 mm totales), y 47 mm por sobre el histórico, concentrándose entre los meses de julio y octubre (alcanzando 178 mm en estos meses).

Fenología

En Chardonnay y Syrah no hubo diferencias en brotación respecto al año anterior (principios de agosto en Chardonnay), y en Syrah principios de Septiembre. La floración se alcanzó al 100% en similar fecha en Chardonnay (fines de Octubre), y similar fecha en Syrah (fines de Noviembre). El estado tamaño de arveja se adelantó en Chardonnay 5 días (mediados de Noviembre), y en Syrah se atrasó 5 días (10 de Diciembre). La pinta se adelantó alrededor de una semana en los Chardonnay (lo mismo en la cosecha), y la duración fue similar (20-21 días) respecto a la temporada anterior; en Syrah, la pinta se adelantó alrededor de 4 días, y duró más que año anterior (23 a 26 días).

Rendimiento

En términos de rendimiento el promedio por hectárea de Syrah fue 11.753 Kg/há, y el año pasado 3.272 kg/h. En Chardonnay el rendimiento fue de 2.557 kg/há la vendimia 2015 y 3.979 kg/há el año 2016. Este aumento es debido a la diferencia de precipitaciones entre las dos temporadas, siendo el 2015 muy seco.

Vinos

Chardonnay: buen nivel de madurez y balance químico. Sanitariamente muy bien. Cosecha anticipada. Vinos presentan buena tipicidad y complejidad.

Syrah: viñedos adultos producen uvas de buena calidad, con buen desarrollo aromático, cuerpo y estructura esperable para la variedad.



CASA BLANCA

Clima

Las temperaturas máximas fueron similares al histórico a excepciones de Septiembre, Octubre y Abril donde fueron más bajas. Las temperaturas mínimas fueron más altas especialmente los meses de Noviembre, Enero y Marzo, aumentando la acumulación de los GD, alcanzando un Winkler de 1.360 GD, similar al año anterior, pero 76 GD mayor que el promedio histórico.

La evapotranspiración fue más baja que el histórico, con Humedad Relativa mínima mayor (45-55%) a la hora de máxima temperatura. Las precipitaciones 414 mm, 69 mm sobre el promedio, concentrándose en los meses de Julio a Octubre (395 mm, primavera lluviosa).

Fenología

En Sauvignon blanc, la brotación comenzó 9 días más tarde respecto al año anterior, comenzando el 21 de Septiembre, Chardonnay comenzó igual que año anterior, el 10 de Septiembre. Finalmente Merlot inició el 6 de octubre, 9 días más tarde.

Floración fue igual al año anterior en Sauvignon blanc, Chardonnay fue 6 días después, mientras que Merlot fue cuatro semanas después, muy tarde. Tamaño arveja se alcanzó en fecha similar al año anterior en Sauvignon blanc (30 de Diciembre) y Chardonnay (16 de Diciembre), mientras que en Merlot se atrasó 2 semanas (5 de Enero). El inicio de Pinta en Sauvignon blanc fue 5 días más tarde que vendimia 2015. En Chardonnay fue el 27 de enero (7 días más tarde que 2015) y duró 30 días, mientras que en Merlot inició el 4 de Febrero (8 días más tarde que 2015) y tuvo una duración de 40 días.

Rendimiento

El rendimiento en Sauvignon blanc fue de 10.300 kg/ha, 300 kilos más que el año 2015. Merlot tuvo una producción de 11.000 kg /ha y Chardonnay se cosechó antes de la lluvia, aumentando su rendimiento de 12.800 kg/ha en 2015 a 13.600 kg/ha esta temporada.

Vinos

Chardonnay: buen nivel de madurez y balance.

Sauvignon Blanc: falta conseguir niveles de madurez aromática avanzada tipo fruta de la pasión. Sin embargo, resultan en vinos frescos y buen equilibrio.

Merlot: dado el atraso fenológico y las lluvias de inviernos, la variedad no alcanzó la calidad esperada para ser utilizada en los vinos de alta gama.



LEYDA

Clima

Las temperaturas máximas fueron mayores que el promedio en Diciembre y Enero, pero más bajas en los meses de Marzo y Abril. Temperaturas mínimas fueron más altas de enero a abril y debido a esto los GD desde diciembre fueron todos más altos que el promedio histórico, acumulando 1.238 Winkler, siendo 128 GD más que el promedio histórico y 87 GD más que el año anterior.

La evapotranspiración fue más baja en toda la temporada, con una Humedad Relativa mínima más alta especialmente en los meses de febrero a abril alcanzando 55%.

La pluviometría alcanzó 407 mm anuales, lo que se traduce en 73 mm más que el promedio y 96 mm más que el año anterior. La lluvia se concentró en los meses de Julio a Octubre (395 mm).

Fenología

Pinot Noir comenzó su brotación 13 días después al año 2015, en Sauvignon blanc 4 días más tarde y en Chardonnay 3 días después. En floración, el Pinot noir se adelantó 2 semanas en promedio, Sauvignon blanc similar al año anterior y en Chardonnay 9 días después. La cuaja comenzó el 8 de Noviembre hasta el 11 de Diciembre en Pinot Noir, en Sauvignon blanc tamaño arveja se alcanzó en similar fecha que el año anterior y en Chardonnay 4 días después. La Pinta comenzó un mes más tarde y duró 4 semanas en Pinot noir, en Sauvignon blanc se atrasó 1 semana y duró 11 días, y Chardonnay inició pinta el 7 de febrero, 3 días más tarde que el año anterior durando 2 semanas.

Rendimiento

Los rendimientos 2016 de Pinot noir fueron de 6.219 kg/ha y 4.080 kg/ha. 2015. Este aumento se debe por mayor humedad en el suelo debido a primavera lluviosa y cosecha temprana.

En Sauvignon blanc los rendimientos fueron de 11.500 kg/ha el 2016 y 11.000 kg/ha el 2015 (similar), mientras que en Chardonnay hubo un aumento mayor llegando a 8.500 kg/ha el 2016, en comparación a 5.500 kg/ha el 2015.

Vinos

Sauvignon Blanc: similar a la situación de Casablanca en términos de desarrollo aromático. Pero, buena concentración y equilibrio.

Pinot Noir: buen color y carácter varietal fresco. Buena estructura.



BUIN

Clima

Las temperaturas máximas fueron más bajas que el promedio histórico con excepción del mes de Enero, Febrero y Marzo. Comenzó con una primavera más fría y tuvo un verano más cálido que el año anterior. Las temperaturas mínimas fueron más altas en toda la temporada, aumentando también los grados días de Diciembre a Marzo, dando un Winkler final de 1682, que son 44 GD más que el histórico y 84 GD menos que la temporada 2015.

La evapotranspiración fue más baja a excepción de Diciembre y Marzo donde hubo 2 peak con 1 mm mayor al histórico, con una HR mínima bastante mayor al histórico (30-35%) y este año fue 45-50%.

Las precipitaciones fueron 299 mm anuales lo que se traduce a 70 mm más que el promedio y 111 mm más que el año anterior y se concentraron en los meses de Julio a Noviembre (272 mm).

Fenología

En general la brotación estuvo bastante similar en las variedades de Cabernet sauvignon, Carmenere, Merlot, Syrah y Petite sirah. La floración fue más tarde, 7 días después en Cabernet sauvignon, 9 días en Merlot, una semana en Syrah, 14 días en Petite Syrah y finalmente 13 días en Carmenere.

Tamaño arveja también fue más tarde. Con respecto al año anterior, se atrasó 20 días en Cabernet sauvignon, 18 días en Merlot y Syrah, y donde se observó más atraso fue en Petite Sirah y Carmenere con 25 días.

Pinta siguió un patrón más tardío que el año anterior, pero equivalente al histórico. Esto se debe a que el año 2014 fue especialmente temprano en pinta. Cabernet sauvignon comenzó 23 días más tarde, Merlot y Syrah 15 días, Petite sirah fue 13 días y Carmenere tuvo 3 semanas de atraso con respecto a la temporada anterior. Esta pinta tuvo menor duración alcanzando 18 días en Cabernet sauvignon; Merlot y Syrah completaron pinta en 25 días; Petite sirah 26 días y 27 días en Carmenere.

Rendimiento

Los rendimientos promedio en Buin aumentaron debido a cambios de manejos de poda, humedad de suelo por las lluvias de primavera y mejoramiento de fertilizaciones mediante aplicaciones foliares (extracto de alga).

Los aumentos de rendimiento son los siguientes: En Cabernet sauvignon la cosecha 2015 fue de 2.265 kg/ha y esta temporada 3.354 kg/ha. Merlot 2015 fue de 3.575 kg/ha y 7.192 kg/ha el 2016. Syrah aumentó de 5.500 kg/ha en 2015 a 6.500 kg/ha este año. Finalmente, Petite sirah pasó de 7.000 kg/ha a 10.800 kg/ha en 2016.

La única cosecha que tuvo una baja ésta temporada fue el Carmenere, pasando de 3.893 kg/ha a 2.997 kg/ha 2016. Esta primavera como fue fría hubo más corredura, bajando el peso promedio por racimo.



BUIN

Vinos

Cabernet Sauvignon: muchos viñedos alcanzan madurez antes de las lluvias de abril y estos resultan en vinos de buen color y buen desarrollo aromático, variando de cuerpo media a vinos de mucho cuerpo, con buena estructura y profundidad. Viñedos de cosechas más tardes se ven perjudicado por las lluvias de abril dado un ataque inicial de hongos tipo Cladosporo. Afortunadamente el nivel de infección no marca el carácter pero afecta la concentración final de los vinos.

Cabernet Franc: igualmente cosechado antes de las lluvias, resulta con buen color, carácter, cuerpo y estructura. Dentro de lo esperable para esta variedad.

Carmenere: dado lo tarde de la maduración, está afectado por las lluvias de abril.



APALTA

Clima

La temperatura máxima tuvo un inicio y término de temporada más bajo que el histórico, con dos peak en Diciembre y Febrero donde sobrepasan el histórico. Las temperaturas mínimas fueron similares, parecido al histórico con peak mayor en los mismos meses que las máximas.

Los grados días fueron similares al histórico a excepción de febrero que fue mayor la acumulación de grados días alcanzando un Winkler total de 1.779 GD. Fue igual al histórico pero menor a la temporada anterior, esto es porque el año 2015 fue especialmente alto alcanzando los 1.953 Winkler.

La evapotranspiración fue más baja que el promedio en los meses de Noviembre y Enero. Humedad Relativa mínima fue mayor, entre 30 y 40%. La pluviometría total fue 621 mm, siendo igual que el año anterior y mayor en 54 mm que el promedio, concentrándose en los meses de Julio a Octubre (560 mm).

Fenología

La brotación en Syrah se atrasó 5 días respecto al año anterior (16 de septiembre). En Carmenere también se atrasó 5 días con brotación el día 20 de septiembre. Merlot se atrasó una semana brotando el 20 de septiembre.

La floración se atrasó una semana en Merlot y Syrah (18 de noviembre). Carmenere se atrasó también una semana con floración el 21 de noviembre.

La cuaja en SY se atrasó 2 semanas y Merlot 9 días, en Carmenere 10 días con fecha 11 de diciembre.

La pinta en Syrah, Carmenere y Merlot partió una semana después, pero duró 20 días al igual que el año anterior.

Rendimiento

En rendimientos, el Syrah del cerro el año pasado dió 13.600 kg/ha y este año 10.600 kg/ha. Carmenere el 2015 dió 11.800 kg/ha y el 2016 disminuyó a 9.000 kg/ha. Estas bajas de rendimiento fueron por ajuste de carga para aumentar calidad de uva. En Merlot por el contrario, hubo un aumento de 20.000 kg/ha el año 2015 a 22.000 kg/ha 2016. Este aumento fue por poda diferenciada complementada con aumento de fertilizaciones al suelo y foliar.

Vinos

Carmenere Viñas viejas: muy buen resultado en esta variedad. Buen color, carácter y estructura. Vinos profundos y de buena potencialidad.

Cabernet Sauvignon Viñas viejas: igualmente cosechados antes de las lluvias (marzo). Resultados buenos para la variedad.



PUMANQUE

Clima

En las temperaturas máximas se ve la misma tendencia que los valles de Apalta y Buin, con un comienzo y término de temporada más frío con peaks más altos sólo en Diciembre y Febrero. Las mínimas estuvieron similares al promedio a excepción de Enero donde fue más alta.

En cuanto a la acumulación de grados día, fue muy parecido al histórico, acumulando 1.628 Winkler, pero 166 GD menos que el año anterior, esto es porque marzo 2015 fue muy caluroso.

La evapotranspiración fue más baja que el histórico, siendo mayor sólo en diciembre, donde la Humedad Relativa mínima fue más alta que el promedio, alcanzando 40-45%.

Pumanque tuvo una pluviometría anual de 413 mm, 48 mm más que el histórico, concentrándose en los meses de Julio a Octubre (390 mm).

Fenología

La brotación en general estuvo atrasada dos semanas. La flor 100% en promedio se alcanzó el 16 de noviembre y cuaja 100% arveja el 27 de diciembre, acorde al histórico. Mientras que Cabernet sauvignon y Chardonnay tuvo una pinta corta y homogénea, hubo otras variedades que estuvieron más atrasadas como Merlot y Syrah, y las que más demoraron fueron Sauvignon blanc y Cabernet Franc que tuvieron una pinta larga de más de un mes.

Rendimiento

En cuanto a rendimiento, Chardonnay aumentó de 9.000 kg/ha el 2015 a 13.900 kg/ha el 2016, mientras que Sauvignon blanc aumentó de 14.000 kg/ha a 15.700 kg/ha. En los tintos el aumento más significativo fue Cabernet sauvignon, con un aumento de 6 a 10.600 kg/ha, esto debido a que se alcanzó a cosechar casi en su totalidad antes de las lluvias de Abril. Merlot aumentó de 8.500 kg/ha a 10.500 kg/ha el 2016, y Syrah pasó de 12.000 kg/ha el 2015 a 13.500 kg/ha el 2016.

Vinos

Merlot y Syrah fueron medianamente afectados por las lluvias, pero Cabernet Franc fue el más afectado pues producto de las lluvias en abril (al estar en una etapa de maduración más tardía que Syrah y Merlot) aumentó la presión de hongos, bajando su rendimiento a diferencia de las demás variedades. Las demás aumentaron pues se ejecutó un mejoramiento en cuanto al programa de riego, poda y fertilización.

Variedades blancas resultan con buen carácter varietal y balance. Todos cosechados antes de las lluvias.

Variedades tintas, afectados por las lluvias de abril, no se alcanzó el nivel de calidad deseable para vinos finos.



MAULE

Clima

Las temperaturas máximas comienzan con una primavera fría pero se iguala al histórico de diciembre en adelante. Las temperaturas mínimas son mayores de enero a marzo con respecto a años anteriores, con una acumulación de GD mayor en los mismos meses acumulando 1.628 Winkler en la temporada.

La evapotranspiración es igual al histórico, excepto el mes de Diciembre, donde fue mayor en forma puntual debido a una Humedad Relativa mínima de 19% (lo que es bastante bajo para el promedio), y luego cambia drásticamente a una evapotranspiración menor en enero con una Humedad Relativa mínima de 26% (mayor que promedio histórico). La pluviometría anual fue de 733 mm, 18 mm menos que el histórico, concentrándose en los meses de Julio a Octubre (645 mm).

Fenología

La Brotación en Sauvignon blanc comenzó el 22 de Septiembre, 5 días después que el año anterior. La Floración empezó el 9 de Diciembre, en promedio 12 días más tarde. La cuaja se adelantó una semana, mientras que la pinta se atrasó una semana durando 17 días en promedio, igual que la temporada anterior.

Rendimiento

El rendimiento promedio de Sauvignon blanc fue de 15.900 kg/ha, mientras que el año anterior fue de 13.900 kg/ha. El aumento es debido a cambios de poda, cambios en programas de fertilización haciendo aplicaciones al suelo y foliares (bioestimulantes y fuerte fertilización potásica).

Vinos

Carignan: vinos de buena tipicidad, color, carácter varietal y estructura. No están afectados por las lluvias de abril