



La cosecha 2020 va a ser muy recordada, debido a varias razones, pero sin duda porque está marcada por una de las temporadas más cálidas de los últimos años y por el factor COVID-19.

ZONA COSTERA DEL VALLE DEL MAIPO

Específicamente en el Valle del Maipo, las temperaturas máximas promedio han sido las más altas y sumado a esto, el invierno fue muy seco, con precipitaciones promedio de 85mm, en resumen una temporada muy seca. En Viña Chocalán, aunque es un sector costero con temperaturas más moderadas, no fue la excepción. A diferencia de otras áreas, la viña cuenta con aprovisionamiento de agua suficiente como para pasar esta temporada sin problemas. Sanitariamente hasta el momento, la uva ha llegado en excelentes condiciones, tanto en blancos como en tintos. No ha sido una temporada complicada en este sentido. En este contexto, y ya con aproximadamente el 50% de la uva cosechada, se pueden sacar algunas conclusiones:

- Variedades blancas: específicamente en el Valle del Maipo, el desafío fue no perder acidez y evitar pérdida de fruta fresca o aromas muy sobre maduros por golpe desol. En este sentido, el equipo de viticultores hizo un gran trabajo en el manejo de canopias, evitando deshojes excesivos y un manejo del riego que evitó deshidrataciones o deshojes tempranos.
 - El Sauvignon Blanc en este valle se adelantó menos de lo que se esperaba, incluso fue más tardío que la temporada 2017, debido a lo parecido de las temperaturas.
 - Para el resto de los blancos, como por ejemplo Chardonnay y Viognier, si tuvimos que cosechar aproximadamente una semana y media más temprano.
 - Con fermentaciones terminadas, lo que se puede concluir para esta temporada, es que los vinos muestran una boca con más untuosidad y un perfil aromático hacia la fruta más madura y cítrica, balanceada con buena acidez.
- Variedades tintas: ha sido una vendimia muy temprana, al 31 de marzo prácticamente ya está dentro de la bodega todas las variedades tempranas como Pinot Noir, Merlot y Malbec.
 - Lo diferente ha sido el Cabernet Sauvignon. Normalmente en esta zona comenzamos la primera – segunda semana de Abril, y este año se cosechó la última de Marzo, las calidades orientadas a la línea Origen Gran Reserva y Vitrum, se cosecharon a partir de la semana del 6 de Abril.



Fernando Espina
Enólogo Jefe



Viñedos en Chocalán
Valle del Maipo



➤ Lo más interesante e importante, es que no hemos tenido deshidrataciones pese al intenso calor, en las variedades tintas no se disparó el grado alcohólico y la acidez no se ha perdido. Los rendimientos eso sí, cayeron de forma importante, alcanzando en algunos Cabernet Sauvignon bajas en el orden del 30%. En promedio en tintos la baja hasta ahora está en torno al 15 -20%, lo que se traduce en tintos con buena concentración de color y estructura.

➤ Lo curioso y entretenido a la vez, ha sido que los vinos muestran un perfil aromático de fruta fresca, menos voluptuosos en boca pero elegantes y con buen balance. El desafío en la bodega, han sido las extracciones, evitar taninos agresivos, ya que obviamente con una cosecha adelantada producto de altas temperaturas, significa un atraso en la madurez fenólica. Afortunadamente, y casi como si el viñedo sospechara que estamos en problemas, nos da una mano adelantando la madurez. La cosecha finalmente terminó el 15 de Abril con el Carmenère.

MALVILLA, VALLE DE SAN ANTONIO

Para el Valle de San Antonio, este año ha sido muy desafiante, existen muchos viñedos que solo se riegan con aguas lluvia y este año prácticamente no llovió. Podemos resumir la cosecha así:

- Para nuestro viñedo en Malvilla, fue una temporada muy adelantada, considerando que es una de las zonas más tardías dentro del valle. Normalmente la cosecha se hace a partir de Abril, y hoy está todo cosechado, siendo el Syrah el último en cosechar.
- Los rendimientos tanto para tintos y blancos bajaron en promedio un 30%.
- En cuanto a los vinos, actualmente se encuentra casi todo fermentando, pero muestran, dado los rendimientos una muy buena concentración y expresión aromática, la acidez en estas latitudes no es un problema incluso en años como estos debido a la cercanía al mar.

Para terminar este reporte, no podemos dejar de mencionar lo difícil u desafiante que ha sido convivir con el problema sanitario del corona virus (Covid-19). Si bien es cierto aún no entramos como país en la etapa más dura, hemos tenido que adoptar un plan de contingencia para poder asegurar primero, la salud de nuestros colaboradores, y segundo la calidad y consistencia de los vinos. Para esto, todo el equipo de bodega, más un grupo de cosechadores ha tomado todas las precauciones sanitarias y de aislación para evitar posibles contagios. Es realmente admirable la disposición, compromiso y entrega de todo el equipo tanto de bodega como de la viña, por poner una pausa en sus vidas personales y así para poder terminar sin problemas esta vendimia 2020, esto se agradecerá por siempre.

¡Felicitamos de todo corazón a nuestro equipo!



Nuestros colaboradores trabajando durante la cosecha.

FERNANDO ESPINA
Enólogo Jefe



www.chocalanwines.com

