



➤ 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

 [vina.chocalan](https://www.facebook.com/vina.chocalan)

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