

# 2023

## REPORTE VENDIMIA

La temporada 2022-2023 mostró una dualidad climática inusualmente vista entre las zonas costeras y el interior, y a pesar de ser también una de las más cálidas del último tiempo, se mostró bastante auspiciosa para los vinos de alta gama de Concha y Toro.



Marcelo Papa, director técnico de Concha y Toro y enólogo jefe de Amelia y Marques de Casa Concha.

*“En las 31 vendimias que llevo, nunca me había tocado ver en un año tantas diferencias climáticas entre las zonas costeras y el interior de Chile, rasgo de una clara transición entre el fenómeno de La Niña al Niño entre los meses de diciembre, enero y febrero, que llevaron a los equipos enológicos a ser muy ágiles en algunas zonas y muy pacientes en otras”, comenta Papa.*

La temporada 2022-2023 fue altamente desafiante para la viticultura chilena, en un año marcado por incendios, sequías y altas temperaturas, sin embargo, la lectura previa del año y las acertadas decisiones, de la mano de una correcta gestión y coordinación de los equipos enológicos, permitieron enfrentar de buena manera esta vendimia, logrando cosechas a tiempo, alcanzando buenos volúmenes y una excelente calidad.

Austeridad en la costa y una mayor generosidad en los vinos del interior, así define Marcelo Papa, Director Técnico de Concha y Toro, el estilo de los vinos de esta nueva vendimia 2023.

Este ciclo comenzó con un invierno que se mostró bastante generoso en lluvias, permitiendo acumular agua en la cordillera, lo que de la mano de un riego consciente acorde a las necesidades del año, posibilitó hacer frente a las extremas condiciones climáticas que se fueron presentando en los meses de diciembre, enero y febrero.

En términos climáticos, se vivió una clara dualidad entre las zonas costeras y hacia el interior, dado que se comenzó a vivir la transición del fenómeno de La Niña al Niño. En la zona costera la nubosidad fue muy alta y la luminosidad baja, lo que llevó a un retraso en la maduración y a un atraso en la vendimia en este sector. Lo opuesto ocurrió en los valles de la zona interior, donde los meses de enero y febrero estuvieron marcados por temperaturas más altas de lo normal y una buena luminosidad, llevando a un adelanto en la cosecha para evitar así la sobremaduración de la fruta.

*“A pesar de esta dualidad climática vivida en Chile se obtuvo una excelente calidad, donde los vinos de la zona costera agarraron una acidez muy buena y niveles de alcohol ligeramente menor que lo normal; mientras que los vinos del interior ofrecerán una fruta más directa y un poco más generosa”, detalló.*

# VENDIMIA EN CADA VALLE



## VALLE DEL LIMARÍ

La temporada 2022-2023 fue distinta a la anterior, tanto en acumulación térmica, pluviometría y en volumen final. En el caso de la acumulación de Grado Días (G°D) fue menor en primavera y en verano se emparejó con el aumento de temperaturas de diciembre a febrero. Respecto a la pluviometría, tuvimos un invierno generoso para la zona, superando los 160 mm que se vió reflejado en el excelente desarrollo de las canopias entre agosto - diciembre y se notó en los volúmenes de cosecha 2023 (pero no se vio reflejado en el aumento de los embalses).

Todo esto se tradujo en una cosecha más tardía, la cual comenzó entre la semana del 13 y el 20 de febrero - una semana más tarde que la cosecha pasada. En lo que respecta al Chardonnay, su cosecha finalizó el 25 de febrero, mientras que la del Pinot Noir terminó el 1 de marzo.

*“Quebrada Seca mantiene su buena calidad, sanidad y una fruta en niveles excelentes, sin embargo, el factor sequía sigue presente. Gracias al embalse La Paloma, pudimos mantener los riegos con algunas restricciones, que nos permitió seguir adelante sin mayores complicaciones. Tenemos la esperanza que el invierno 2023 será lluvioso - según los pronósticos de un Niño fuerte - siendo esto lo que necesitamos para continuar con el aporte de vinos del Limarí y Quebrada Seca, ya que si bien contamos con el clima, suelo, personas, insumos, entre otros, el recurso hídrico es lo más importante para lograr óptimos resultados”,* especificó Cristián Carrión, subgerente del valle del Limarí de Concha y Toro.



## VALLE DE CASABLANCA

El inicio de la temporada presentó una primavera más fresca, con mayor contenido de agua en el suelo en la mayoría de los viñedos en comparación con los últimos años. Esto ayudó al buen desarrollo de las plantas, dando paso a un mayor rendimiento en el viñedo.

Las temperaturas que se vivieron a finales de noviembre ayudaron a la floración del Sauvignon Blanc que es más tardía. Enero y febrero fueron meses donde se presentaron temperaturas promedio más altas que la cosecha 2022, con una menor humedad relativa, lo que dio lugar a una mayor iluminación del valle. En marzo bajaron las temperaturas y aparecieron las neblinas

matinales que lo caracterizan y que normalmente se presentaban en febrero, generando una madurez más lenta.

La cosecha la hicimos con bajo contenido de azúcar, por lo tanto, volvemos a tener un año con vinos de menor grado alcohólico, lo que para el equipo enológico es muy atractivo, considerando los resultados que se obtienen y las preferencias de los consumidores. Como resultado final se obtendrán vinos que destacarán por una amplia variedad de sabores y aromas, pasando entre tonos minerales, florales y frutales, acompañados de una acidez bien equilibrada y un buen volumen, frescor y densidad.

# VENDIMIA EN CADA VALLE



## VALLE DEL MAIPO

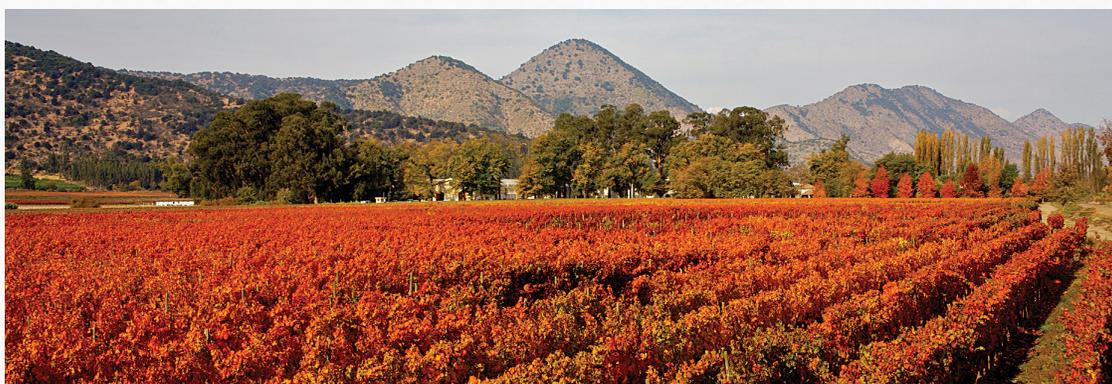
La temporada 2023 arrancó con una buena cantidad de agua en los suelos, debido a una mayor pluviometría invernal, lo que se tradujo en una buena brotación, seguido de una primavera fresca y seca que permitió el desarrollo de buenas canopias.

El total de precipitaciones alcanzadas en la temporada fueron de 178,2 mm y 192,1 mm en Puente Alto y Buin respectivamente en comparación a 150mm de la temporada anterior.

A diferencia de la temporada anterior los meses de febrero y marzo presentaron peaks

de temperaturas que provocaron un adelanto en el desarrollo y madurez de las uvas en el viñedo, producto de una acumulación térmica mayor de 1.967 G°D (septiembre a marzo), comparado con los 1.810 promedio últimos 10 años, adelantando la cosecha en algunos viñedos entre una a dos semanas respecto a la temporada pasada, pero en el caso del viñedo El Mariscal la cosecha comenzó 3 días después que el año 2022.

A pesar de ser una vendimia altamente desafiante por las condiciones climáticas, los vinos se muestran muy expresivos, intensos y llenos de sabores y aromas.



## VALLE DEL CACHAPOAL

En el viñedo Peumo, cuna de los Carmener Super Premium y Ultra Premium de Concha y Toro, la cosecha 2023 se vio muy positiva en cuanto a rendimiento, sanidad y calidad de las uvas. Presentó diferencias climáticas a la 2022, lo que dio paso a vinos que ofrecerán un perfil más elegante, con mucha fruta, poca nota vegetal y muy agradables de beber.

Las precipitaciones durante el ciclo 2022-2023 fueron considerablemente más bajas que la temporada anterior con un total de 273 mm, que se concentraron, en su mayoría, en julio. A pesar de ello, esta cosecha presentó una primavera más fresca y ausencia de precipitaciones entre enero y abril, lo que derivó en una maduración más lenta, pero permitió que se desarrollara la madurez de la uva completa y con muy buena sanidad.

Dada a estas condiciones climáticas, la cosecha se retrasó 10 días en comparación al

histórico, sin embargo, la uva se vio beneficiada. La acumulación térmica fue de 2.230 G°D de septiembre a fines de abril, comparado con los 2.064 promedio de los últimos 6 años. Los Carmener comenzaron la cosecha durante la primera semana de mayo y terminaron con Carmín de Peumo el viernes 26 de mayo.

*“A pesar de ser una temporada desafiante en cuanto a cantidad de agua y temperaturas, los vinos se ven muy buenos y de gran concentración, destacando el Merlot que se muestra con mucho frescor y color. Por su parte los Carmener, se presentan con un perfil más elegante, con mucha fruta, baja sensación vegetal, muy frescos. Vinos que se dejarán beber”,* señaló Marcio Ramírez, enólogo jefe de la bodega del valle del Cachapoal, Carmín de Peumo y Terrunyo.

# VENDIMIA EN CADA VALLE



## VALLE DE COLCHAGUA

### VIÑEDO UCÚQUER

En este lugar, cercano a la desembocadura del río Rapel en el Océano Pacífico, las condiciones para el cultivo de variedades blancas son excepcionales, particularmente para el Sauvignon Blanc. Por esta razón desde un comienzo Ucúquer ha sido el viñedo que da origen a las uvas para Gran Reserva Sauvignon Blanc.

La temporada 2022-2023 puede catalogarse como de transición, entre el fin del fenómeno de La Niña y el comienzo de El Niño. Las precipitaciones fueron algo mayores a las esperadas para un año normal en la zona, alcanzando casi 500 mm concentradas casi en su totalidad en el invierno, por lo que la temporada comenzó con muy buena humedad en el suelo. Luego, en primavera, se presentaron temperaturas moderadas a frías, lo que hizo que la brotación fuera un poco más lenta pero uniforme, con las condiciones óptimas para el desarrollo de brotes, hojas y racimos.

El verano se caracterizó por una muy buena luminosidad, ausencia de neblina matinal (vaguada costera) y con temperaturas relativamente altas, factores que influyeron en que la uva madurara más temprano, lo que imprimió un ritmo vertiginoso al equipo enológico para cosechar cada cuartel en su momento óptimo, preservando la acidez natural y la expresión aromática típica del viñedo Ucúquer.

“La mezcla de Gran Reserva Sauvignon Blanc 2023 la definimos hace algunos días atrás y será envasada en las próximas semanas. Los grandes terroir se caracterizan por su consistente calidad, cosecha tras cosecha, a pesar de las fluctuaciones climáticas. Considerando las altas temperaturas y la rápida evolución de la madurez de la uva, Gran Reserva Sauvignon Blanc 2023 se caracteriza por su complejidad aromática donde se mezclan notas minerales, tropicales y cítricas, mientras que en boca su textura suave y

cremosa se amalgama con una agradable acidez, resultando en un vino grato y persistente. Definitivamente es un Sauvignon blanc de alta gama, gastronómico y con un buen potencial de guarda; esto último no es usual para esta variedad”, reveló Max Weinlaub, enólogo a cargo de Gran Reserva Sauvignon Blanc.

### VIÑEDO PALO SANTO

En tanto, en el viñedo Palo Santo se vivió una primavera más fría con un fin de verano más cálido de lo esperado. En cuanto a las precipitaciones, estas fueron cerca de 250 mm, que, si bien siguen bajo el promedio histórico del lugar, fueron suficientes para el desarrollo correcto del viñedo. Además, hubo plena disponibilidad de agua de riego durante los períodos críticos de crecimiento.

Respecto a la acumulación térmica esta fue mayor que la temporada anterior, principalmente por una mayor acumulación en marzo, hizo que la cosecha se adelantara un poco, pero afortunadamente, se cosechó antes de las primeras lluvias, logrando maduración correcta, sin problemas fitosanitarios y de excelente calidad.

Todavía queda un largo trabajo en bodega para los Cabernet Sauvignon y Malbec cosecha 2023 de Palo Santo, sin embargo, el potencial se percibe bastante favorable. Los vinos tienen mucha complejidad en la fruta, concentración y frescor. Todo indica que será una gran añada para Gran Reserva Malbec y Cabernet Sauvignon.

# VENDIMIA EN CADA VALLE



## VALLE DEL MAULE

La temporada en el valle del Maule estuvo muy marcada por temperaturas máximas muy altas y en algunos momentos extremas que se presentaron. Esto ocurrió, especialmente, en los meses de diciembre, enero y febrero. Los viñedos se enfrentaron a estas altas temperaturas y manifestaron en sus menores rendimientos esta condición.

Las precipitaciones del invierno fueron levemente mayores a otros años. Dependiendo de la zona, hubo entre 550 mm (San Clemente) y 350 mm (Cauquenes), con un evento de lluvias durante la vendimia (30 mm). Lo anterior permitió, aunque no sin problemas, mantener las hojas “trabajando” hasta que las

uvas fuesen cosechadas, momento que fue más temprano que otros años.

A pesar de un escenario adverso, la calidad de los viñedos, el manejo que se ha realizado en los suelos y las áreas donde se encuentran, ayudaron a que las uvas maduraran correctamente, con muy buenos resultados en cuanto a calidad. “Obtendremos vinos con muy buen color, gran expresión de fruta y, a pesar del año, frescor. De esta temporada destaca la gran consistencia y especialmente, la calidad de los Cabernet Sauvignon en Cauquenes, los Malbec en Penciahue y los Merlot en San Clemente”, comentó Héctor Urzúa, enólogo de la bodega en el Maule.