

AÑADA 2009

Invierno 2008 (junio – septiembre)

Las lluvias se concentraron durante los meses de invierno como es habitual en esta zona, entregando una cantidad total de precipitaciones por debajo de lo normal en comparación al registro histórico (221 mm de agua, comparado con la media anual de 440 mm de agua).

De igual forma se logró reponer el reservorio de aguas bajo la superficie, creando un equilibrio hídrico óptimo para la planta durante el inicio de ciclo vegetativo.

Primavera 2008 (octubre – diciembre)

La primavera fue bastante irregular en relación con las temperaturas y condiciones climáticas. Gran cantidad de días nublados con alta humedad relativa, junto con días de mucho sol y viento. Estas condiciones tan adversas para la cuaja o fertilización del racimo, fueron superadas por la gran adaptabilidad de la vid a este clima tan especial. Afortunadamente la cuaja fue muy buena, con racimos muy bien formados, sin presencia de millerandaje. A pesar de ser bastante irregular las temperaturas, estas permitieron activar la brotación en forma temprana, brotando 10 días antes al normal de la fecha. Este estímulo se tradujo por igual en todas las variedades.

Brotación:

Pinot Noir (a partir del 27 de agosto)

Sauvignon Blanc (a partir del 17 de septiembre)

Chardonnay (a partir del 8 de septiembre)

Syrah (a partir del 26 de septiembre)

Verano 2009 (enero – marzo)

Fue un verano más caluroso y seco en comparación a un año normal para Leyda.

Las temperaturas de enero fueron altas teniendo varios días con una máxima de 30°C. Luego en febrero y marzo las temperaturas en vez de ir disminuyendo, se mantuvieron muy altas con muchos días de sol y condiciones de poca humedad. Esto afectó a la planta en términos de que se mantuvo con una alta tasa de actividad fotosintética favoreciendo el transporte de la savia, con un aumento en el peso de los racimos. Estas condiciones favorecieron la madurez de la piel en todas las variedades, logrando pieles bastante aromáticas. Por otro lado se vio una leve caída en acidez en comparación a los años anteriores.

Otoño 2009 (abril – junio)

Las temperaturas se mantuvieron más altas de lo normal, con condiciones bastante secas. Esto nos permitió esperar la maduración óptima de la uva en forma tranquila sin tener que cosechar antes de tiempo por riesgo de grandes lluvias. Las condiciones también favorecieron un buen estado sanitario de la uva, pese a que en dos ocasiones llovió un total de 7 mm.

Cosecha:

Pinot Noir (a partir del 20 de marzo)

Sauvignon Blanc (a partir del 17 de marzo)

Chardonnay (a partir del 20 de abril)

Syrah (16 de mayo)

En general los vinos Amayna 2009 ya se aprecian bastante nobles y elegantes. De mucho carácter, destacando su potencial frutal con notas aromáticas bastante frescas y maduras al mismo tiempo. Son de boca compleja producto de la mineralidad y concentración, con un paladar largo y fino. En los tintos, junto con sus aromas y suaves taninos muy suaves, expresan todas las características de una excelente vendimia 2009 de un valle cada día más consolidado.

Cepas	Brotación	Flor	Cuaja	Pinta (inicio)	Vendimia
CH	08/09/08 (0)	21/11/08 (73)	02/12/08 (11)	23/01/09 (51)	20/04/09 (117)
SB	17/09/08 (0)	22/11/08 (65)	12/12/08 (20)	02/02/09 (50)	17/03/09 (45)
PN	27/08/08 (0)	13/11/08 (76)	05/12/08 (22)	09/01/09 (34)	20/03/09 (71)
SY	26/09/08 (0)	07/11/08 (41)	13/11/08 (6)	04/02/09 (51)	16/05/09 (102)

(0) representa el número de días entre estado y estado.

