



## AÑADA 2014

La cosecha 2014, representa todo el trabajo y evolución del viñedo durante el periodo de un año, comienza con el invierno 2013, pasando a la primavera, para luego seguir con el verano 2014 y finalizar en el otoño con la cosecha 2014. Las uvas que se cosechan son el claro reflejo de la expresión del lugar de origen, junto con la expresión de este gran terroir, que incluye manejos en el viñedo, clima y suelo.

Nuestros vinos 2014 están reflejando todo el ADN del terroir y la influencia climática marina obtenida por condiciones bastante particulares, las que hacen de Leyda un valle especial, ideal para la elaboración de vinos finos de alta calidad.

En términos generales se podría decir que la vendimia 2014 se vio favorecida por la escasez de precipitaciones, una marcada amplitud térmica durante los meses de maduración y en general excelentes condiciones sanitarias. Los rendimientos naturales se muestran inferiores con respecto a un año normal. Algunos aspectos que afectaron el desarrollo de la temporada fueron las heladas de primavera y las altas temperaturas máximas durante el tiempo de maduración de las uvas.

**Invierno 2013 (junio, julio, agosto y septiembre 2013)**

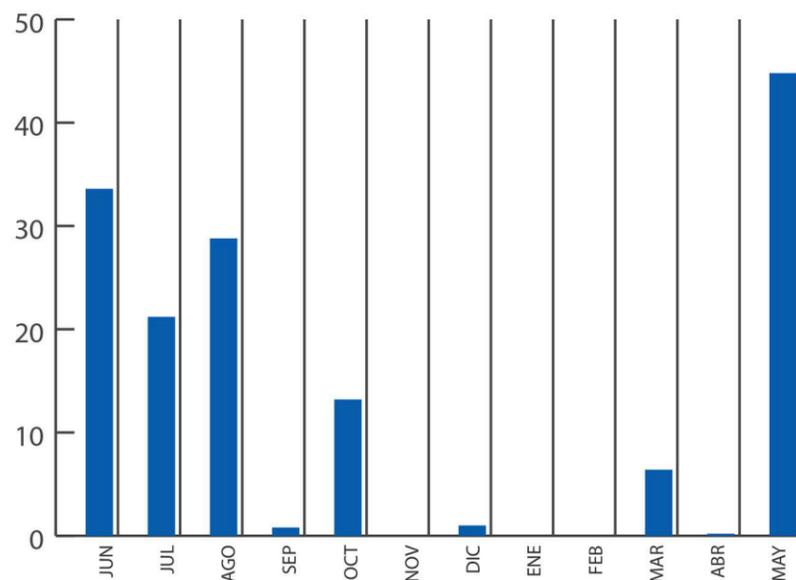
La temporada comenzó con un invierno muy frío y lluvias moderadas. Esto atrasó el inicio de brotación. Por ejemplo, la primera variedad en brotar fue Chardonnay, mostrando puntas verdes el 28 de agosto, luego Pinot Noir el 5 de septiembre, pasando al Sauvignon Blanc el 11 de septiembre y terminando con Syrah el 16 de septiembre, mostrando casi dos semanas de atraso, en comparación con un año normal.

Por lo general las precipitaciones se concentran en invierno, y así fue el caso de esta temporada, pero la cantidad fue baja comparado con un año normal. Total (150 mm) desde junio 2013 a mayo 2014. Bastante inferior en comparación con un año normal (350 mm).

El siguiente cuadro muestra la distribución de las precipitaciones durante toda la temporada 2013-2014.

**Cuadro 1.a  
2013 -2014**

Precipitaciones (mm / mes)  
*Rain Graph (mm / month)*

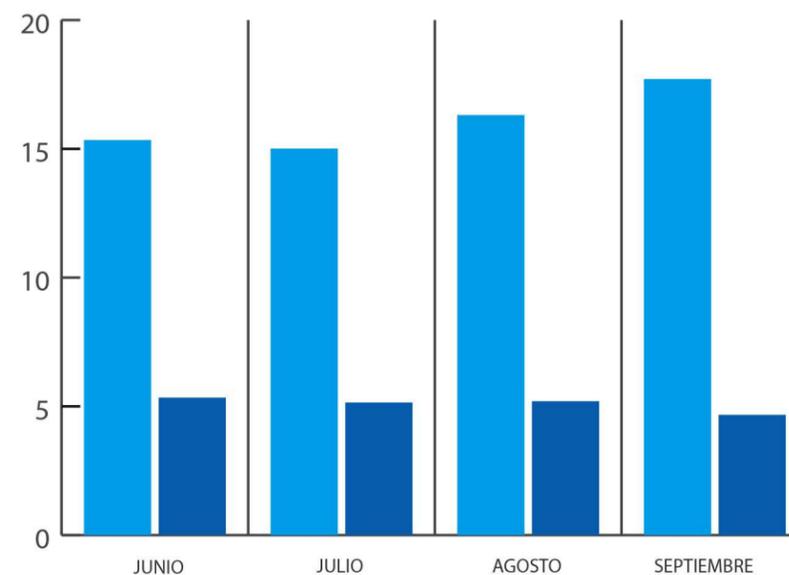


En relación con las temperaturas: el invierno fue bastante frío, llegando en algunas ocasiones a temperaturas bajo cero. Por suerte en este periodo de invierno la planta entra en un periodo de dormancia, disminuyendo su actividad, y a la vez protegiendo sus tejidos y yemas del daño por heladas. El cuadro 1.b muestra las temperaturas máximas y mínimas promedio de los meses de invierno.



**Cuadro 1.b  
2013 -2014**

Temperaturas Min. / Max. (°C / mes)  
*Min. & Max. Temperatures (°C / month)*



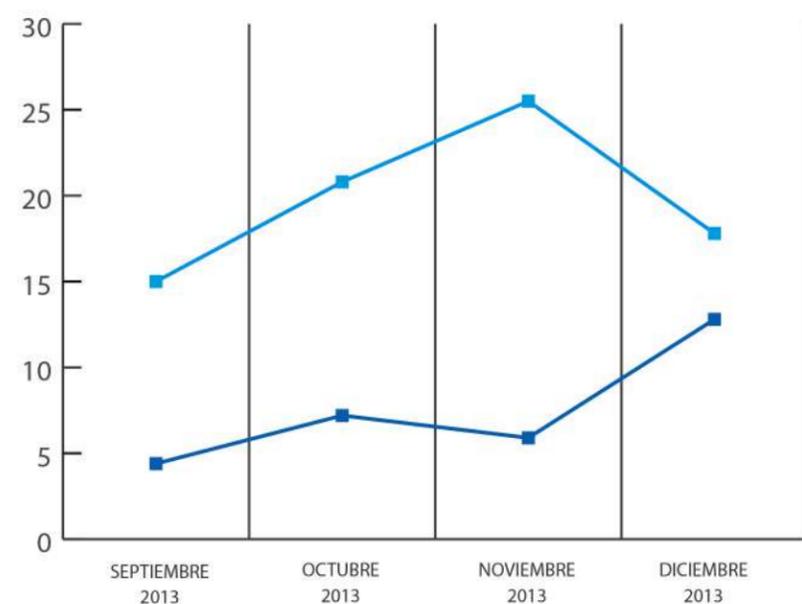


**Primavera 2013 (septiembre, octubre, noviembre y diciembre 2013)**

La primavera 2013 fue bastante irregular, con condiciones adversas reflejadas en mañanas muy heladas, ventosas y húmedas. Estas condiciones extremas producen un efecto en la fertilidad del racimo, dando paso a una baja polinización efectiva, lo que finalmente se traduce en racimos más sueltos y livianos, favoreciendo la ventilación, y por ende, evitando posibles focos de pudrición. Esta menor producción de uva también favorece en la calidad ya que se eleva la concentración de cada grano de uva. Mejora la concentración de azúcares, precursores aromáticos, acidez y mineralidad, permitiendo tener una notable calidad en la materia prima.

**Cuadro 1.c**

Temperaturas Min. / Max. (°C / mes)  
Min. & Max. Temperatures (°C / month)



Cabe mencionar que durante el mes de septiembre todo Chile fue testigo de una ola polar que entró al continente y marcó record en las bajas temperaturas. Este fenómeno azotó gran parte del territorio Chileno causando grandes daños por heladas. Afortunadamente, la cercanía de Leyda con el Océano Pacífico hace que el efecto helado sea menos intenso y menos dañino, gracias a que la temperatura del mar logra amortiguar y regular las temperaturas mínimas. Tanto así que solo se detectó daño en cuarteles bajos, cercanos a las quebradas y en especial la variedad Chardonnay, la cual brota antes que las otras variedades y en este periodo queda expuesta, especialmente sus brotes nuevos, a daños producidos por las heladas. Nuestra estación meteorológica ubicada en un sector medio alejado de las zonas más frías, registró temperaturas bajo los cero grados, específicamente el día 15 de septiembre con  $-0,2^{\circ}\text{C}$  y el día 28 de septiembre con  $-0,3^{\circ}\text{C}$ .

En especial el mes de septiembre que da inicio a la primavera, se vio marcado por las bajas temperaturas y por la ausencia de lluvias. Fue un mes totalmente seco. Solo se registraron 0,8 mm de precipitaciones. En octubre la situación fue distinta. Las precipitaciones aumentaron a 13,2 mm.

El gráfico anterior muestra la diferencia entre las máximas y mínimas durante cada mes de primavera. Durante estos meses la planta comienza su desarrollo de yemas, brotes, hojas y floración, los que después de la polinización da vida a los racimos de uva. La siguiente tabla muestra las diferentes fechas de floración en relación a cada variedad.

Durante el periodo de floración y cuaja, la planta y las condiciones ambientales definen finalmente la cantidad de bayas por racimos. Se observó, durante los meses de noviembre y diciembre, condiciones extremas como por ejemplo, mañanas con neblina, lo que aumenta la humedad relativa del aire. Mucho viento y bajas temperaturas, lo que finalmente produjo una disminución en la fertilidad y cantidad de bayas por racimo. Esto traerá una baja en la producción en relación con otros años, pero afortunadamente la calidad se ve favorecida al lograr llegar a madurez, con bayas muy sanas y con una alta concentración de todos sus componentes. El resultado de esto, traerá consecuencias positivas en el resultado, que son los vinos.

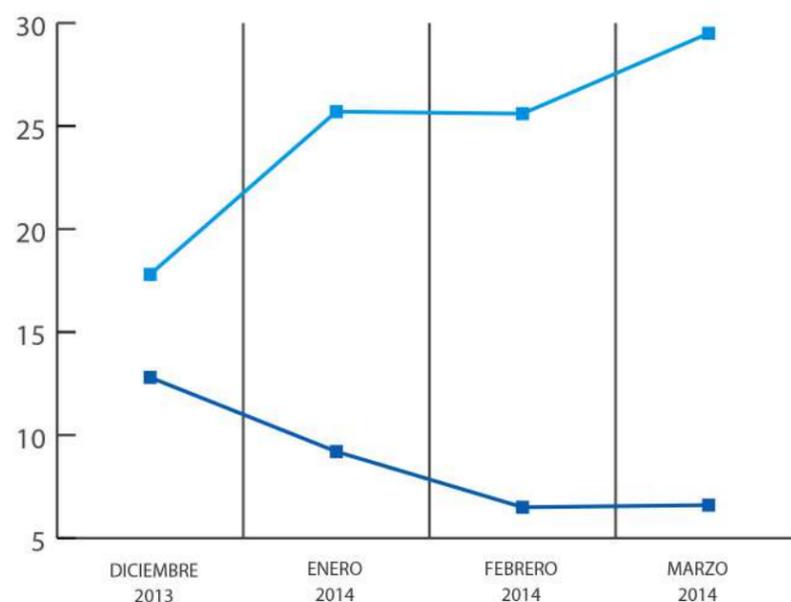
Variedad	Fecha inicio floración	Fecha término cuaja
Sauvignon Blanc	25 noviembre 2013	06 diciembre 2013
Chardonnay	09 noviembre 2013	22 noviembre 2013
Pinot Noir	22 noviembre 2013	04 diciembre 2013
Syrah	21 noviembre 2013	11 diciembre 2013

#### Verano 2014 (diciembre, enero, febrero y marzo 2014)

El verano llegó con todo su esplendor para navidades con temperaturas más altas de lo normal, permitiendo que el viñedo lograra ponerse al día en los procesos de maduración activando todas las etapas fenológicas que se mantenían atrasadas. (Crecimiento del racimo, pinta y maduración).

#### Cuadro 1.e

Temperaturas Min. / Max. (°C / mes)  
Min. & Max. Temperatures (°C / month)

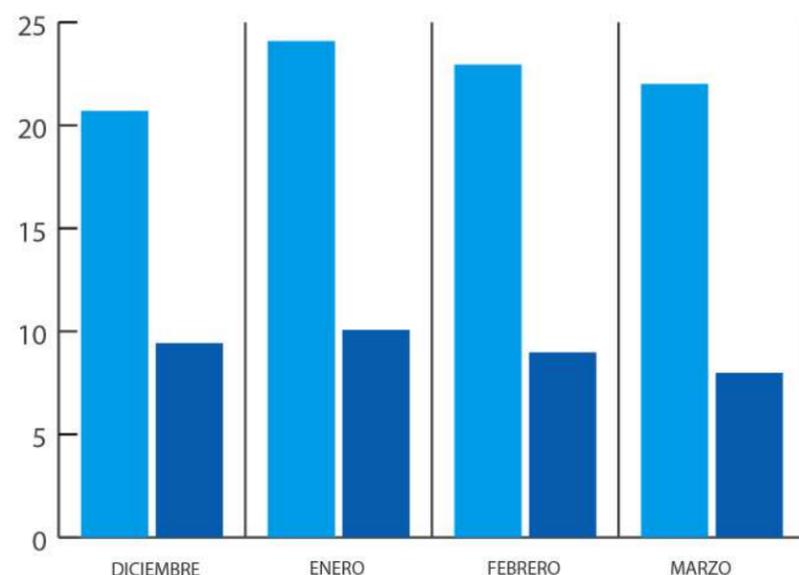


Durante la primera semana de enero, se registraron muchos incendios forestales en las zonas cercanas, a tan solo pocos kilómetros de nuestros viñedos. El fuego arrasó con más de 15.000 hectáreas de cerros y bosques nativos. Las condiciones de calor, viento y sequedad del terreno, permitieron la rápida propagación del fuego. En Leyda por lo general en verano las temperaturas no superan los 28°C pero durante la estación de verano, nuestra estación meteorológica registró 6 días en que las temperaturas superaron los 28°C. Cuatro de esos seis días se registraron durante la primera semana de enero, convirtiéndose en la semana más calurosa del verano. Esta rápida acumulación de calor por parte de las plantas, logró adelantar los procesos fenológicos. Esto se pudo observar principalmente en el inicio de pinta, tanto de variedades blancas como en tintas. A continuación se describe el inicio de pinta según variedad. Este adelanto de pinta por variedad, se estima que fue de 7 a 10 días de adelanto en comparación a un año normal.

Variedad	Fecha inicio floración	Fecha término cuaja
Syrah 23	enero 2014	10 febrero 2014
Pinot Noir	28 enero 2014	21 febrero 2014
Chardonnay	03 febrero 2014	17 febrero 2014
Sauvignon Blanc	07 febrero 2014	21 febrero 2014

### Cuadro 1.f 2013 -2014

Temperaturas Min. / Max. (°C / mes)  
Min. & Max. Temperatures (°C/month)



#### Otoño 2014 (marzo, abril, y mayo 2014)

Junto con un verano caluroso, entramos a una estación otoñal bastante cálida. Esto permitió adelantar la cosecha en todas las variedades. En consecuencia la fruta se cosecho en un estado sanitario impecable. También se logró cosechar con un nivel más bajo en el contenido de azúcares, lo que tradujo en la elaboración de vinos con un menor grado alcohólico, además de una rica y alta acidez natural. verano y otoño con más calor de lo habitual, y esto en consecuencia hizo adelantar la madurez de las bayas, logrando cosechar más temprano, con un muy buen equilibrio entre la acidez y el azúcar. Esto nos deja muy conformes ya que finalmente obtuvimos vinos más concentrados aromáticamente, frescos, de colores vivos, nariz generosa y en boca es equilibrada en sabores, mineralidad y acidez.

La decisión de cosechar en el momento oportuno, nos ayudó a escapar de algunas precipitaciones registradas durante el otoño. Por ejemplo, en marzo se registraron 6,4 mm de lluvia. Esta leve lluvia, afortunadamente no ocasionó problemas en la logística de cosecha y tampoco fue suficiente como para activar los focos de Botrytis. El mes de abril se mantuvo seco, y en mayo se registraron 44,8 mm de lluvia. Para esta fecha, la vendimia prácticamente ya había finalizado.



En resumen, se podría decir que este verano las temperaturas máximas medias fueron bastante altas y excepcionales para un valle frío. Con un enero y febrero cálido para dar inicio a una cosecha anticipada los primeros días de marzo. En general, el verano fue un periodo estival seco sin presencia de lluvias, con temperaturas máximas un poco más altas que lo habitual.



A continuación una tabla resumen con las fechas de inicio de cosecha por variedad.

Variedad	Fecha inicio floración
Pinot Noir	14 marzo 2014
Sauvignon Blanc	25 marzo 2014
Chardonnay	10 abril 2014
Syrah	15 abril 2014

#### Conclusión

Hoy día evaluamos positivamente estas condiciones climáticas adversas vividas esta temporada. Mucho frío en invierno y al inicio de primavera. Algunos sectores con daño por heladas, condiciones de mucha humedad, frío y viento en los periodos de polinización y cuaja, que finalmente se tradujo en racimos más livianos, mas sueltos y con menos bayas por racimo. Esta disminución en producción se logró compensar con racimos muy sanos y con gran concentración. Luego vino un verano y otoño con más calor de lo habitual, y esto en consecuencia hizo adelantar la madurez de las bayas, logrando cosechar más temprano, con un muy buen equilibrio entre la acidez y el azúcar. Esto nos deja muy conformes ya que finalmente obtuvimos vinos más concentrados aromáticamente, frescos, de colores vivos, nariz generosa y en boca es equilibrada en sabores, mineralidad y acidez.

#### Cuadro 1.g

Temperaturas Min. / Max. (°C / mes)  
Min. & Max. Temperatures (°C / month)

