



### Informe Vendimia 2015

Con la cosecha del 2015 cerramos la temporada, que comenzó en agosto del año anterior con la brotación de las parras. Como toda cosecha, siempre hay detalles que la hacen única y quizás irreplicable, dando origen a vinos que son fiel reflejo del lugar, muy influenciados por la cercanía a la costa de Chile, y con la marca de las características climáticas que nos acompañaron durante todo este proceso.

Dentro de nuestra filosofía de producción intentamos obtener vinos de excelencia, interpretando de la mejor forma posible las particularidades de cada añada; teniendo que hacer una lectura prolija de los diferentes factores ambientales y ecológicos que influyen en la calidad y rendimiento de nuestros viñedos.

En términos generales la cosecha del 2015 fue de muy buena calidad, con una estación de maduración bastante seca, lo que ayudó a la condición fitosanitaria de nuestros viñedos, con rendimientos en el promedio histórico del campo, y con la particularidad de que fue relativamente fría al principio de la época de madurez, para terminar en marzo y abril con temperaturas históricamente altas, lo que aceleró la última etapa del proceso. La cosecha se desarrolló entre el 3 de marzo y el 23 de abril, tratamos de cortar lo más rápido para conservar una buena acidez natural, que es fundamental para la elaboración de nuestros vinos.

### Invierno (junio, julio y agosto)

El invierno del 2014 fue moderado en términos de lluvias, con precipitaciones bajo el promedio de los últimos 10 años para estos 3 meses (referencia últimos 10 años: 220 mm) con un total de 177,6 mm.

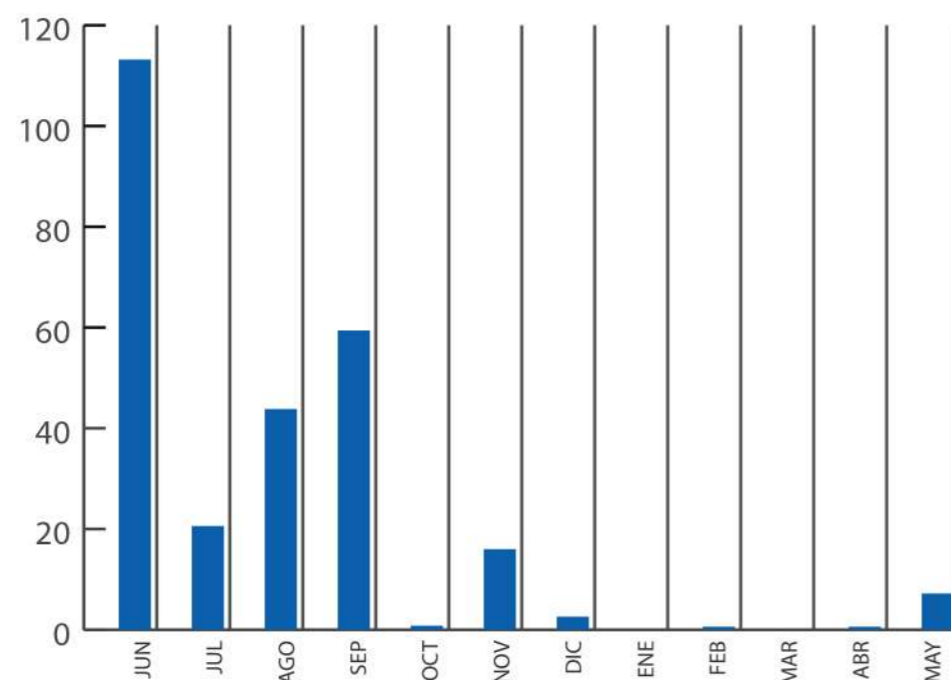
En términos de temperaturas promedio, el invierno de 2014 estuvo dentro del promedio, con temperaturas promedio diarias de entre 9° a 10 °C.

Las primeras brotaciones, que en nuestro campo de Leyda ocurren en Agosto, fueron para las variedades de Chardonnay y Pinot Noir, teniendo ya un estado fenológico de puntas verdes el 11 de ese mismo mes, algo que es dentro de las fechas más tempranas para el campo. El Cuadro 2 resume las fechas promedio de estado puntas verdes para nuestras variedades más importantes.



## Cuadro 1 2014 - 2015

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



Variedad	Primera Fecha	Fecha Promedio	Última Fecha
Chardonnay	11-08-2014	<b>17-08-2014</b>	26-08-2014
Pinot Noir	11-08-2014	<b>21-08-2014</b>	02-09-2014
Syrah	01-09-2014	<b>05-09-2014</b>	08-09-2014
S. Blanc	11-08-2014	<b>13-09-2014</b>	15-10-2014

Durante septiembre hubo algunos episodios de heladas, que afectaron muy levemente la producción de algunos cuarteles y bordes de cuarteles ubicados en la parte más fría del campo y que corresponde a algunos límites de quebradas y bolsones de aire frío en la zona más occidental de éste. La superficie involucrada no fue de gran importancia para la producción global.



**Primavera (septiembre/octubre/noviembre)**

La primavera estuvo marcada por un septiembre con bastantes lluvias, con casi 3 veces más que el promedio del último decenio (Cuadro 1) (Promedio 10 años septiembre=18,8 mm). Algunos eventos de precipitaciones en flor durante octubre y noviembre nos obligaron a estar muy pendientes de las condiciones fitosanitarias, para así poder combatir cualquier foco de enfermedades fungosas.

Mes	2012-2013	2013-2014	2014-2015
	Temp. Promedio	Temp. Promedio	Temp. Promedio
Septiembre	11,1	10,8	11
Octubre	11,76	11,43	12,9
Noviembre	13,89	13,59	12,9

Variedad	Primera Fecha	Fecha Promedio	Última Fecha
Chardonnay	03-11-2014	<b>10-11-2014</b>	16-11-2014
Pinot Noir	27-10-2014	<b>07-11-2014</b>	13-11-2014
Syrah	14-11-2014	<b>18-11-2014</b>	21-11-2014
S. Blanc	17-11-2014	<b>23-11-2014</b>	26-11-2014



**Verano (diciembre/enero/febrero)**

El verano de la temporada 2014-2015 se presentó bastante frío en un comienzo, especialmente diciembre y enero, que además de estar un poco más bajos en sus temperatura medias promedio, estuvieron muy nublados y con bastante humedad en el ambiente, y con febrero con mañanas con vaguada costera muy densa. En bodega se trabajó en este período en el envasado de algunos vinos de cosechas anteriores, para de esta manera contar con el espacio suficiente para poder vinificar todos los lotes de vinos.

En términos de evolución de los estados fenológicos, a esta altura pudimos observar diferencias en las fechas de inicio de pinta para las distintas variedades respecto a la temporada anterior, donde hubo un adelanto de entre 7 a 10 días, salvo en la Syrah, que tuvo un par de días de retraso.

Mes	2012-2013	2013-2014	2014-2015
	Promedio Máx (T°)	Promedio Máx (T°)	Promedio Máx (T°)
Diciembre	23,58	21,1	21,5
Enero	22,11	24,5	22,8
Febrero	25,62	22,95	22,6

Cuadro 6. Temperaturas máximas promedio meses verano últimas 3 temporadas

Mes	2012-2013	2013-2014	2014-2015
	Temp. Promedio	Temp. Promedio	Temp. Promedio
Diciembre	15,98	14,7	14,4
Enero	16,37	16,96	16,0
Febrero	17,54	15,36	15,4

Cuadro 5. Temperaturas promedio meses verano últimas 3 temporadas

Variedad	Inicio de Pinta	Término de Pinta
Chardonnay	22-01-2015	11-02-2015
Pinot Noir	22-01-2015	11-02-2015
Syrah	29-01-2015	11-02-2015
S. Blanc	31-01-2015	14-02-2015

Cuadro 7. Fechas promedio para estados fenológico de Inicio y término de Pinta por variedad



### Otoño/Cosecha (marzo/abril/mayo)

El fin del verano e inicio del otoño estuvieron marcados por temperaturas inusualmente altas para marzo y especialmente abril, con casi 2 °C por sobre el promedio de las máximas de ese mes. Esto además fue acompañado por muchos días con muy baja o nula nubosidad, lo que hizo que la última fase de maduración se acelerara, logrando rápidas acumulaciones de azúcar en las distintas variedades. Afortunadamente, el principio de la etapa de maduración con bajas temperaturas nos permitió tener una reserva de acidez alta en las uvas y solo esperamos la correcta madurez.

Este año incorporamos algo de cosecha mecanizada para nuestros vinos de la línea Boya, lo que en degustaciones a ciegas nos entregó buenos resultados. Considerando que fue un año muy difícil para poder contar con trabajadores para cortar uva y con una velocidad de maduración fuera de lo común, la cosecha mecanizada es una ventaja para continuar mejorando la calidad de nuestros vinos.

El objetivo al mediano plazo es poder incorporar más hectáreas bajo esta modalidad, ya que la cercanía de nuestros viñedos a la bodega más nuestra tecnología de recepción de uvas, nos permite obtener muy buenos resultados en términos cualitativos.

Esta vendimia que constó de 350.000 Kg cosechados es hasta ahora la más precoz, terminando la cosecha el día 23 de abril con el último lote de Syrah ingresado a la bodega.

Mes	2012-2013	2013-2014	2014-2015
	Temp. Promedio	Temp. Promedio	Temp. Promedio
Marzo	14,75	13,85	16,2
Abril	12,82	12,61	13,9
Mayo	11,7	11,8	11,0

Cuadro 8. Temperaturas promedio meses otoño últimas 3 temporadas

Mes	2012-2013	2013-2014	2014-2015
	Promedio Máx (T°)	Promedio Máx (T°)	Promedio Máx (T°)
Marzo	23,02	21,96	24,2
Abril	20,47	21,28	23,01
Mayo	17,68	18,65	19,8

Cuadro 9. Temperaturas máximas promedio meses otoño últimas 3 temporadas

### Conclusiones

La cosecha 2015 fue una cosecha bastante buena en términos cualitativos, puesto que las condiciones de maduración y el estado fitosanitario de los viñedos fueron buenos en general. Lo que sí nos llamó la atención es la rapidez con que las uvas maduraron en la última parte de la temporada, algo bastante inusual para el Valle de Leyda. Creemos que ésta es una situación particular de la añada, pero estamos conscientes de que hacia el futuro episodios como éste se puede repetir con frecuencia, debido al calentamiento global. Es importante estar pendientes de la evolución de la madurez y estar preparados para cosechar un poco antes, ya que el frescor y la acidez son parámetros que buscamos en nuestros vinos.

En términos enológicos, este año incorporamos nuevos elementos que aportan a la complejidad de nuestros vinos. Durante la vendimia hicimos algunos ensayos con vinificaciones con levaduras nativas en Sauvignon Blanc y Pinot Noir, obteniendo algunos lotes con perfiles muy interesantes y distintos al resto. Es una técnica con más incertidumbre, pero que de seguro ocuparemos a futuro. También realizamos ensayos con vinificaciones a pequeña escala, para así observar las características de sectores particulares del campo. Entre ellas destacamos resultados muy alentadores en Grenache y Cabernet Franc de nuestras últimas plantaciones ubicadas en el cerro que está detrás de nuestra bodega.

Mes	2012-2013	2013-2014	2014-2015
	Promedio Mín (T°)	Promedio Mín (T°)	Promedio Mín (T°)
Marzo	8,44	7,82	9,38
Abril	7,06	5,74	7,05
Mayo	6,55	6,95	4,9

Cuadro 10. Temperaturas mínimas promedio meses otoño últimas 3

Variedad	Inicio Cosecha	Promedio Cosecha	Término de Cosecha
Chardonnay	27-03-2015	<b>03-04-2015</b>	09-04-2015
Pinot Noir	02-03-2015	<b>12-03-2015</b>	24-03-2015
Syrah	30-03-2015	<b>08-04-2015</b>	22-04-2015
S. Blanc	03-03-2015	<b>24-03-2015</b>	23-04-2015

Cuadro 11. Fechas promedio, de inicio y término de cosechas por variedad



Siguiendo con la línea que hemos estado desarrollando, agregamos 10 barricas nuevas de tamaño grande (2 de 500 L y 8 de 660 L), ya que los resultados obtenidos con los vinos durante el 2014 nos mostraron que es una muy buena opción para la crianza del vino, sobre todo para Pinot Noir y Sauvignon Blanc Barrel Fermented, que integran la madera con mucha sutileza.

En términos bien generales, los vinos de la cosecha 2015 presentan las siguientes características por variedad:

**Sauvignon Blanc:** Hay un componente de fruta muy presente con notas tropicales como maracuyá, complementado con suaves toques herbales propios de la variedad. Son vinos frescos con una acidez media equilibrada y que tienen la característica salina que distingue a los vinos de Garcés Silva.

**Chardonnay:** Los resultados obtenidos con esta cepa fueron auspiciosos. Tenemos bastante tipicidad, con notas maduras de piña y vinos balanceados entre el volumen en boca y su acidez. Solo un 12% del volumen total vinificado este año lo destinamos a guarda en barricas.

**Pinot Noir:** Los vinos han mostrado un carácter de mucha fruta roja desde un comienzo, acompañada de suaves notas especiadas y sutiles notas de pólvora. En boca son de concentración media, con una estructura que combina bien y una acidez que los hace ser largos en boca. Esperamos una muy buena evolución de esta añada en el tiempo.

**Syrah:** Hay una continuidad de estilo de lo que se venía haciendo con fruta negra, toques de especias y notas florales de violetas. Algunos lotes presentan más notas a charcutería y hay buena complejidad. En boca hay bastante concentración, con taninos y mucho sabor.