



REPORTE DE VENDIMIA 2023 ACONCAGUA COSTA

Temporada moderadamente tardía, de maduración larga que entregó vinos elegantes, de excelente acidez y mineralidad.

Esta temporada comenzó con un invierno un 17% más lluvioso que el promedio, sumando un total de 297 mm, frente a un promedio de 254 mm. Esto aseguró el abastecimiento de agua de la temporada que permitió un buen crecimiento vegetativo y buen vigor de nuestro viñedo.

En términos de acumulación de temperatura, la temporada se puede considerar muy cercana al promedio histórico, sin embargo, mostró oscilaciones importantes mes a mes.

La primavera partió más fría que el promedio histórico, lo que retrasó la fenología, postergando 15 días la floración. A pesar de esto, las condiciones fueron buenas para la cuaja, aumentando la cantidad de uvas de cada racimo.

Durante el mes de diciembre la temperatura aumentó por sobre el promedio histórico, lo que favoreció el crecimiento y desarrollo vegetativo de las plantas, pero a pesar de esto, no fue suficiente para compensar completamente el retraso acumulado, continuando con un retraso fenológico en la pinta de 10 días.

Febrero, mes de inicio de cosecha, tuvo una baja de temperatura que favoreció una madurez lenta y pausada, conservando las propiedades de la fruta, acidez, aromas y color. La cosecha en promedio comenzó una semana más tarde que lo usual.

Luego, en el mes de marzo, la temperatura promedio aumentó, favoreciendo la madurez de los sectores más tardíos del viñedo y del Sauvignon Blanc, última cepa en cosechar.

Buenos rendimientos para Chardonnay y Pinot Noir, mientras que Sauvignon Blanc resultó con un promedio menor a la producción histórica.

En resumen, si bien a nivel general la suma térmica total estuvo dentro del promedio histórico, los meses de diciembre y marzo se presentaron cálidos, mientras que noviembre y febrero fueron muy fríos, lo que se tradujo en una temporada moderadamente tardía. Con un buen balance de madurez y preservando la acidez de la uva, los vinos desplegaron aromas frescos y delicados, con una entrada vibrante y vertical y un final mineral, como es característico de nuestro terroir.



Aconcagua Costa								
2022 - 2023 Temporada de Crecimiento								
	Oct-22	Nov-22	Dic-22	Ene-23	Feb-23	Mar-23	Abr-23	Total
Suma Térmica Histórica (DG)	122,0	164,0	212,0	235,0	221,0	191,3	131,0	1.276
Suma Térmica Temporada de Crecimiento (DG)	122,0	153,0	252,0	230,0	197,0	201,0	141,0	1.296
% Cambio	0,13%	-6,52%	18,97%	-2,18%	-10,67%	5,02%	7,01%	1,56%

