



REPORTE DE VENDIMIA 2023 VALLE DE ACONCAGUA - PANQUEHUE

Una temporada cálida y desafiante respecto al manejo del viñedo y la toma de decisiones de cosecha. Sin embargo, el resultado en los vinos fue muy satisfactorio, reflejando buen color, fruta madura, taninos delicados y buena acidez, gracias al efecto de la vaguada costera.

Esta temporada comenzó con precipitaciones invernales acorde al promedio histórico (141 mm) lo que muestra un mejor suministro comparado con la temporada 2021 (64 mm). A pesar de eso, se suplementó con riegos invernales para fortalecer la acumulación de agua en nuestros suelos, con el fin de partir el periodo de crecimiento con buen abastecimiento hídrico para las plantas.

La temporada 2023 fue inusualmente cálida, incluso más que la 2017 y la 2020. Esta mayor acumulación fue consistente mes a mes desde inicio de brotación hasta cosecha. Sin embargo, a pesar de la alta acumulación térmica, se visualizó una mayor influencia de vaguada costera en la zona de Aconcagua interior, lo que disminuyó el impacto de la radiación solar y de las altas temperaturas sobre la fruta.

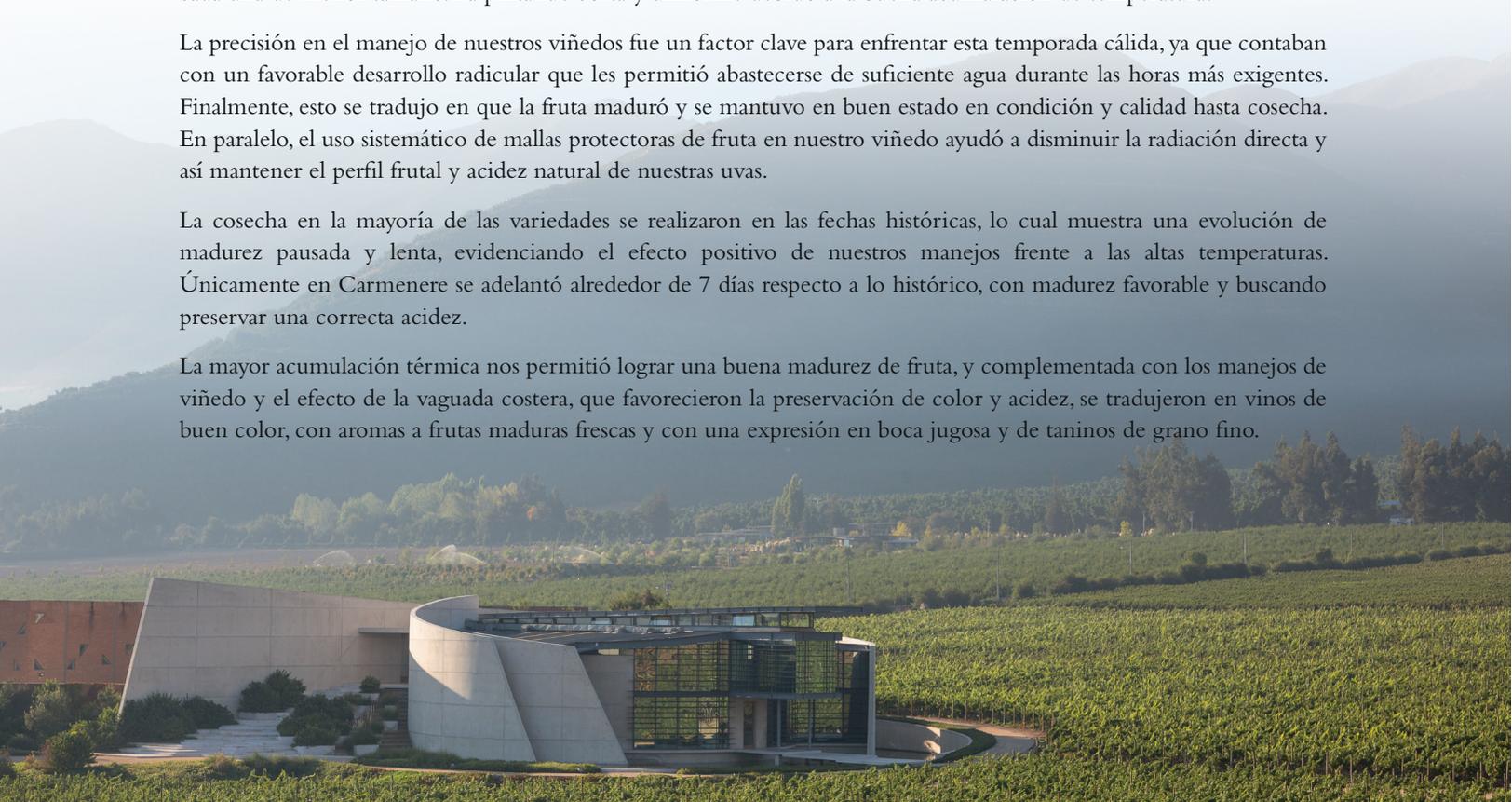
Los meses de diciembre, febrero y marzo mostraron temperaturas por sobre lo normal, siendo las sumas térmicas mensuales más altas que tenemos registradas.

Desde el punto de vista fenológico, la brotación comenzó en periodos normales, pero con cierto grado de desuniformidad debido a la nubosidad de la vaguada costera, pero se homogenizó rápidamente el crecimiento de los brotes gracias a las temperaturas y buen abastecimiento de agua en el suelo. Las condiciones durante la etapa de floración fueron favorables, lo que se tradujo en buena cuaja, generando racimos homogéneos con mayor cantidad de bayas, pero cada una de menor tamaño. La pinta fue corta y uniforme debido a la buena acumulación de temperatura.

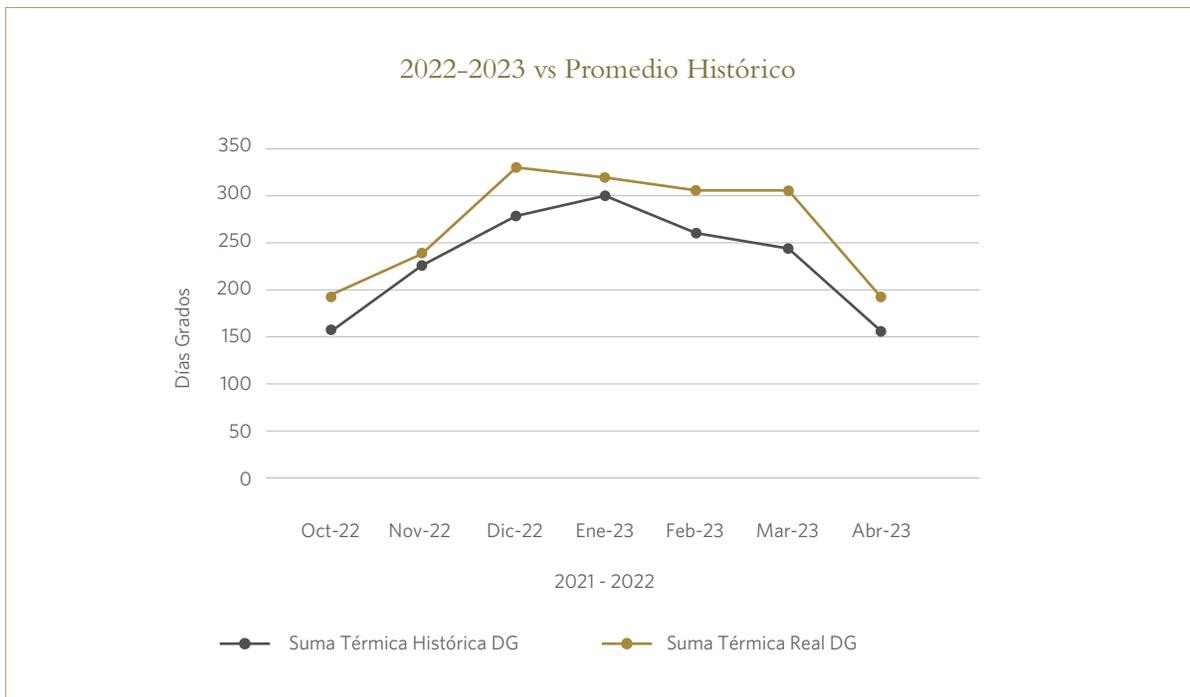
La precisión en el manejo de nuestros viñedos fue un factor clave para enfrentar esta temporada cálida, ya que contaban con un favorable desarrollo radicular que les permitió abastecerse de suficiente agua durante las horas más exigentes. Finalmente, esto se tradujo en que la fruta maduró y se mantuvo en buen estado en condición y calidad hasta cosecha. En paralelo, el uso sistemático de mallas protectoras de fruta en nuestro viñedo ayudó a disminuir la radiación directa y así mantener el perfil frutal y acidez natural de nuestras uvas.

La cosecha en la mayoría de las variedades se realizaron en las fechas históricas, lo cual muestra una evolución de madurez pausada y lenta, evidenciando el efecto positivo de nuestros manejos frente a las altas temperaturas. Únicamente en Carmenere se adelantó alrededor de 7 días respecto a lo histórico, con madurez favorable y buscando preservar una correcta acidez.

La mayor acumulación térmica nos permitió lograr una buena madurez de fruta, y complementada con los manejos de viñedo y el efecto de la vaguada costera, que favorecieron la preservación de color y acidez, se tradujeron en vinos de buen color, con aromas a frutas maduras frescas y con una expresión en boca jugosa y de taninos de grano fino.



MAX I								
2022 - 2023 Temporada de Crecimiento								
	Oct-22	Nov-22	Dic-22	Ene -23	Feb-23	Mar-23	Abr-23	Total
Suma Térmica Histórica (DG)	161,6	222,3	273,8	297,2	262,2	242,3	157,0	1.616
Suma Térmica Temporada de Crecimiento (DG)	193,0	239,0	326,0	319,0	305,0	303,0	187,0	1.872
% Cambio	19,45%	7,53%	19,05%	7,35%	16,31%	25,05%	19,48%	15,85%



MAXV								
2022 - 2023 Temporada de Crecimiento								
	Oct-22	Nov-22	Dic-22	Ene -23	Feb-23	Mar-23	Abr-23	Total
Suma Térmica Histórica (DG)	191,5	250,5	316,4	326,3	276,3	266,9	181,0	1.808
Suma Térmica Temporada de Crecimiento (DG)	193,0	252,0	338,0	331,0	305,0	315,0	196,0	1.930
% Cambio	0,78%	0,60%	6,82%	1,46%	10,41%	18,04%	8,35%	6,71%

