DE MARTINO

EST. 1934

INFORME DE VENDIMIA 2022

visita nuestro sitio web

DE MARTINO
EST. 1934

INFORME DE VENDIMIA 2022

Índice

Análisis General	Análisis por Viñedos		Viñedos Viejos			Costa	
03	04	05	06	06	07	08	08
	Valle del Maipo Isla de Maipo	Valle Itata Guarilihue	Valle de Cachapoal Las Cruces, Pichidegua	Valle del Maule La Aguada	Valle Itata Guarilihue	Valle de Casablanca	Valle del Limarí

visita nuestro sitio web

Haz click en el número para ir directo.

Análisis General

La cosecha 2022 en De Martino se puede considerar como **fresca**, de bajas temperaturas en general y de **muy buena calidad**, al igual que la anterior.

La temporada comenzó con bajas precipitaciones en invierno, siendo uno de los más secos registrados y teniendo un déficit desde el 40% al 75% en lluvia, con respecto al promedio mensual histórico en las distintas zonas vitícolas del país. Además, hubo altas probabilidades de que existiese un efecto del fenómeno climático "La Niña" por segundo año consecutivo, lo que no ocurría desde las temporadas 2010 y 2011 y que adelantaba un año seco, con primavera y verano con temperaturas bajas con respecto a años anteriores.

La primavera presentó diferencias de temperaturas mixtas con respecto a la temporada pasada dependiendo de la zona del país, pero en general fueron bastante similares, siendo una primavera de temperaturas bajas. En la misma línea, hubo heladas en las distintas zonas vitícolas de Chile, pero no afectaron en gran proporción.

Al principio de la época estival las temperaturas continuaron siendo bajas. En el mes de enero se registraron temperaturas medias más bajas que en los años 2019, 2020 y 2021 en la zona central, lo que afectó al período de envero, el cual fue lento y tuvo un atraso entre siete a diez días en comparación a la anterior. El mes de febrero presentó temperaturas más altas que la temporada 2021 y eso incidió, en parte, a que la madurez se alinease con la temporada pasada.

Marzo también presentó temperaturas más altas que la época anterior, generando un alineamiento importante en términos de madurez con respecto a la vendimia 2021.

Hasta la última semana del mes de abril no se presentaron lluvias importantes, permitiendo así cosechar a la madurez ideal prácticamente toda la uva de esta temporada.

visita nuestro sitio web

Análisis por Viñedos

Valle del Maipo - Isla de Maipo

visita nuestro sitio web

CLIMA

La temporada inició con bajas precipitaciones siendo uno de los inviernos con lluvia más bajos de los últimos años, superado solo por el invierno del 2019. Durante la primavera las temperaturas máximas fueron altas, siendo únicamente superadas por la temporada 2020. Sin embargo, las temperaturas mínimas fueron menores a los últimos cuatro años, generando un atraso en la acumulación térmica para los distintos estados fenológicos. Durante la floración hubo condiciones que no favorecieron a la cuaja, siendo un factor determinante en los rendimientos. A lo largo del verano hubo temperaturas máximas que, en promedio, fueron 0,6ºC mayores al año pasado, manteniendo las bajas temperaturas que ya se venían dando desde la temporada pasada. Asimismo, hubo temperaturas mínimas menores al año pasado lo que generó una acumulación térmica menor. Las mayores temperaturas con respecto al 2021 se presentaron principalmente en los meses de febrero y marzo, luego del envero y en pleno proceso de maduración de la uva.

RESULTADOS

En Isla de Maipo los rendimientos estuvieron dentro de lo esperado, pero bajo el promedio de los últimos años. La madurez lenta y progresiva -principalmente debido a las temperaturas bajas en enero y principios de febrero- generaron acideces altas, pero menores a la temporada 2021. El inicio de la cosecha fue seis días más tarde que la añada anterior. La falta de lluvia en estados de madurez, cercanos a la cosecha de los tintos, nos brindó una muy buena calidad. Considerando aquello, **podemos esperar vinos de gran balance y longevos debido a las acideces altas que se presentan.**

CABERNET SAUVIGNON: La cosecha comenzó el 16 de marzo, trece días después que el año anterior. Se cosechó esperando el balance que pudiese brindar el aguardar algunos días más. Colores muy intensos y violáceos debido a una acidez alta, taninos muy finos y buena estructura. **La Cancha** presenta un carácter muy sobresaliente en términos generales, principalmente por su textura en boca y su potencial de guarda.

CARMENÈRE: La cosecha comenzó el 5 de abril, mismo día que el año pasado. Esto indica que marzo fue un mes que alineó las cosechas que venían más tardías. **Alto de Piedras** presenta color muy intenso y violáceo debido a una acidez alta, taninos muy finos y buena estructura. Por el momento bastante austeridad en nariz.

SEMILLÓN: La cosecha fue el 18 de marzo. Esta fecha otorgó muy buena acidez y una boca con una sensación de menos untuosidad, pero muy buenos aromas que desde el final de la fermentación se comenzaron a sentir. Un año más con perfil aromático distinto a los anteriores para **La Blanca** y también para nuestro **Legado Sauvignon Blanc - Semillón.**

SAUVIGNON BLANC: La cosecha comenzó el 22 de febrero, seis días después que el año pasado. Se buscó un perfil más maduro y una boca más untuosa, aprovechando los mesesde enero y principios de febrero fríos para lograr el balance con una alta acidez.

Análisis por Viñedos

Valle del Itata · Guarilihue

visita nuestro sitio web

CLIMA

En Itata y especialmente en la zona de Guarilihue, donde se encuentra nuestro viñedo, se presentó una temporada con un invierno muy seco, pero con precipitaciones levemente superiores al año anterior: 30 milímetros más. Las temperaturas al comienzo de la primavera fueron similares a la temporada anterior, pero noviembre y diciembre con diferencias de 1,4°C y 1,8°C más del promedio de máximas respectivamente en esos meses. Las condiciones para la floración y la cuaja fueron óptimas. El mes de enero fue el que tuvo temperaturas promedio de máximas más bajas en los últimos cuatro años, pero en febrero subieron, manteniendo adelantos de madurez con respecto al año anterior. Marzo tuvo temperaturas bajas, lo que moderó el adelanto de madurez y ayudó a que esta fuera pausada durante las últimas semanas, ayudando a la calidad de la uva. Cabe mencionar que en marzo ya se veía un stress importante en las plantas debido a la falta de precipitaciones y que específicamente el 11 de marzo cayeron más de 20 milímetros que ayudaron a mantener la condición hídrica de las plantas de manera estable, para poder llegar de buena forma a las fechas de cosecha.

RESULTADOS

CINSAULT: Buen color y acidez alta, buena estructura y los taninos son finos en **Viejas Tinajas** y algo más firmes en **Gallardía.**

MOSCATEL: Aromas no tan intensos y acideces altas. **Gallardía** tiene buen balance y la textura es la característica principal. **Viejas Tinajas** comienza su guarda con pieles, por lo que se debe esperar, sin embargo tenemos acidez más alta que el año anterior.

Viñedos Viejos

visita nuestro sitio web

Valle de Cacahapoal · Las Cruces, Pichidegua

CLIMA

Invierno con bajas precipitaciones que se mantuvo durante la primavera. En esta última las temperaturas fueron moderadas y no se diferencian mucho de los últimos años. Durante el mes de enero hubo temperaturas más bajas que generaron un envero más prolongado, que derivó en una des uniformidad acentuada entre los distintos sectores y en ambas variedades. Febrero tuvo temperaturas promedio de máximas superiores al año pasado y eso hizo que se alineara levemente la madurez, en comparación con el año pasado, pero de todas formas el punto de cosecha fue un desafío ya que a pesar del alineamiento, no fue lo suficiente para lograr uniformidad en madurez. Por esta razón la fecha de cosecha fue el 15 de marzo, cuatro días después que la temporada anterior, buscando el punto óptimo.

RESULTADOS

Hay graduación alcohólica moderada. Tanino muy fino, pero firme en nuestro **Las Cruces**. Vino con buen volumen, pero a la vez muy elegante y con buena acidez. La capacidad de guarda será muy importante en este vino, con una muy buena evolución con el tiempo.

Valle del Maule · La Aguada

CLIMA

Invierno con precipitaciones muy bajas de 220 milímetros, preocupantes desde el comienzo en este viñedo de secano, debido a que es uno de los registros más bajos en la historia. Luego de la brotación hubo una helada que perjudicó a bastantes viñedos del sector afectando un 25% de las plantas totales. En la primavera y el verano hubo temperaturas inferiores a las temporadas anteriores, lo que fue retrasando la madurez, a pesar de la condición hídrica de las plantas que estuvieron sometidas a bastante estrés por falta de agua. Esto nos mantuvo alerta debido a que las plantas estaban entrando en una condición crítica cuando se alcanzó la madurez precisa para la cosecha, el día 17 de marzo.

RESULTADOS

Carignan de gran color. Tanino muy fino, pero presente y firme a la vez. Será un vino con buen volumen y por el terroir siempre se logra una gran acidez. La capacidad de guarda de nuestro **VIGNO** será muy importante en este vino, el que tendrá una muy buena evolución con el tiempo.

Viñedos Viejos

Valle del Itata · Guarilihue

visita nuestro sitio web

CLIMA

Como ya se mencionó, en Itata hubo un invierno con menos precipitaciones, con temperaturas primaverales superiores en noviembre y principios de diciembre. La cosecha de Las Olvidadas fue durante abril por lo que el mes de marzo, que presentó temperaturas moderadas, ayudó a que tuviese una lenta fase final de madurez. Esto ayudó a cosechar en un punto óptimo el día 10 de abril, cuatro días antes que el año pasado.

RESULTADOS

Las variedades País y San Francisco provenientes de este viñedo presentaron mayor acidez y un alcohol bastante moderado. En **Las Olvidadas** los taninos son más suaves que otros años y con perfiles distintos debido a las diferentes vinificaciones que se hicieron con ellas.

Costa

Valle de Casablanca

CLIMA

Las uvas de nuestros viñedos de Sauvignon Blanc y Chardonnay no se vieron afectadas por las heladas durante la primavera. En general fue una temporada con temperaturas más altas, que generaron adelantos de madurez importantes, específicamente en Sauvignon Blanc. La fecha de cosecha fue muy importante debido a la rapidez de la madurez de las uvas, las cuales se cosecharon pensando en no perder acidez ni frescor.

RESULTADOS

SAUVIGNON BLANC: En términos aromáticos, buena intensidad, perfil cítrico y de frutos tropicales que se ven reflejados en nuestro **347 Vineyards.** Vino con graduación alcohólica más baja que otros años, con acidez alta. Boca no tan untuosa, pero muy equilibrada.

CHARDONNAY: En términos aromáticos, buena intensidad, perfil a frutos blancos. Boca muy equilibrada, con acidez moderada.

visita nuestro sitio web

Valle del Limarí

CLIMA

El sector más costero del cual obtenemos el Pinot Noir, presentó atrasos en la madurez de aproximadamente una semana, debido a una menor acumulación térmica, la que permitió decidir cosechar buscando un perfil más fresco. Considerando ambos puntos, esto nos generó cosechar cuatro días después que el año pasado. Con respecto a la zona interior, donde conseguimos el Chardonnay, hubo temperaturas algo mayores que años pasados. Además también se buscó un perfil más fresco lo que nos hizo comenzar la cosecha el 12 de febrero.

RESULTADOS

PINOT NOIR: Perfil muy fresco, muy buen color y alta acidez que se refleja en nuestros vinos **Legado.** Alcohol más bajo que años anteriores y taninos muy finos. Se vinificó de distintas formas y cada una resultó con un perfil distinto.

CHARDONNAY: Nariz austera. Muy alta acidez inicial, pero ya a estas alturas la fermentación maloláctica ha avanzado dando equilibrio en boca. Muy buen volumen, vino muy equilibrado. Hay avances en sabores a frutos secos, buscados desde el inicio de la guarda.

DE MARTINO

EST. 1934

visita nuestro sitio web