



DE MARTINO
EST. 1934

INFORME DE VENDIMIA 2023



Análisis General

La temporada comenzó con precipitaciones bajo el promedio de los últimos diez años entre un 18,5% y 50%, pero sobre el año pasado en un 2% a un 29% -dependiendo de la zona- teniendo como referencia que la temporada 2022 fue una de las más secas registradas en la historia.

La primavera presentó diferencias de temperaturas mixtas con respecto a la temporada anterior dependiendo de la zona del país. De promedio de máximas, Isla de Maipo tuvo temperaturas más bajas en hasta 4°C en septiembre. Por el contrario, el registro de promedio de temperaturas máximas en Itata fue el más alto en los últimos cinco años en el mismo mes. Con respecto a las heladas, hubo en las distintas zonas vitícolas de Chile afectando en gran medida.

Durante el comienzo del verano las temperaturas promedio de máximas fueron superiores a los últimos tres años en gran parte de Chile. En enero se registraron temperaturas similares a los últimos años, generando una pinta de duración promedio a larga. El mes de febrero presentó temperaturas más altas

entre 1,9° y 3° C de máximas promedio en comparación a la media de los últimos cuatro años, lo que significó un aumento en la tasa de madurez durante ese mes. Además, en febrero hubo incendios principalmente en las regiones del Ñuble, Bío-Bío y Araucanía, los cuales generaron nubes de humo sobre grandes superficies de nuestro país.

Marzo presentó temperaturas más altas que en los últimos cuatro años, esto provocó una madurez más rápida en variedades cosechadas durante ese mes y en abril.

No se presentaron lluvias importantes hasta los últimos días de abril, lo que permitió cosechar a la madurez ideal toda la uva de esta temporada. 🍷





DE MARTINO
EST. 1934

INFORME DE VENDIMIA 2023

Análisis por Viñedos MAIPO

CLIMA

La temporada inició con precipitaciones de 222 milímetros, lo que superó al año anterior, pero sigue siendo bajo el promedio de los últimos diez años. El inicio de primavera tuvo temperaturas máximas bajas, atrasando los primeros estados fenológicos. Durante la floración hubo mejores condiciones para la cuaja en comparación con los últimos dos años, lo que hizo tener un mayor número de bayas por racimo. Durante el verano hubo temperaturas máximas que, en promedio, fueron 0,7°C mayores al promedio de los últimos cuatro años. La gran diferencia estuvo marcada en febrero donde el promedio de máximas fue 1,9°C mayor a la de los últimos cuatro años, generando un aumento en la tasa de madurez de todas las variedades para esta temporada.

RESULTADOS

En Isla de Maipo los rendimientos estuvieron levemente bajo lo esperado. La madurez fue rápida principalmente por las altas temperaturas de febrero, condicionando también la acidez que fue menor que los últimos dos años. El inicio de la cosecha fue cinco días antes que la temporada anterior. La falta de lluvia en estados de madurez cercanos a la cosecha de los tintos brindó una muy buena sanidad. Se pueden esperar vinos frescos, por la cosecha temprana y su bajo alcohol, pero balanceados por la acidez moderada.



CABERNET SAUVIGNON: La cosecha comenzó el 8 de marzo, ocho días antes que el año anterior. Se cosechó evitando la caída de acidez, pero sabiendo que había madurez fenológica. Habrá bajos alcoholes y taninos muy finos. La Cancha presenta un carácter sobresaliente en términos generales, principalmente por su aroma y su fineza de taninos.

CARMENERE: La cosecha comenzó el 29 de marzo, siete días antes que el año pasado. Alta intensidad aromática, taninos finos y alcoholes bajos. Mucha elegancia en los Carmeneres de esta temporada. Alto de Piedras presenta una intensidad de aromas y sabores nunca antes presentada.

SEMILLÓN: La cosecha fue el 10 de marzo, ocho días antes que el año pasado. Esta fecha dio muy buena acidez y gracias a manejos en el viñedo una gran untuosidad. Además, buen perfil aromático para La Blanca y también para el Sauvignon Blanc – Semillón de Legado.

SAUVIGNON BLANC: La cosecha comenzó el 22 de febrero, al igual que el año pasado. Se buscó más frescor, dado que las temperaturas de febrero fueron altas. Se cosechó en un punto de madurez más bajo que el año pasado. 🍷



DE MARTINO
EST. 1934

INFORME DE VENDIMIA 2023

Análisis por Viñedos **ITATA**

CLIMA

En Itata y especialmente en la zona de Guarilhue, donde está el viñedo de De Martino, hubo una precipitación de 611 milímetros lo que es común en los últimos seis años, pero bajo el promedio histórico. Las temperaturas durante la primavera fueron bastante más altas que los últimos años, llegando a un promedio de máximas 3,4°C mayor al promedio de los últimos cuatro años. Las condiciones para la floración y cuaja fueron óptimas. El verano estuvo marcado por temperaturas mayores a los últimos cuatro años adelantando la madurez de la uva, especialmente en febrero que el promedio de máximas fue 2,7°C mayor al promedio de los últimos cuatro años.

Además, un incendio de grandes proporciones comenzó el 2 de febrero muy cerca del viñedo afectando por el contacto con el humo y asimismo quemando un 5% de las plantas de Cinsault. Como equipo se decidió no producir vinos tintos del valle ni Viejas Tinajas Blanco.



RESULTADOS

MOSCATEL: Aromas complejos y acidez moderada. Gallardía tiene buen balance; la textura es un gran atributo de esta cosecha. 🍷





DE MARTINO
EST. 1934

INFORME DE VENDIMIA 2023

Viñedos Viejos

CACHAPOAL - LAS CRUCES

CLIMA

Invierno con precipitaciones más bajas que en las dos últimas temporadas. Hubo temperaturas de primavera que fueron las más altas registradas en los últimos cinco años, lo que adelantó los primeros procesos fenológicos. Esto perjudicó al viñedo ya que estando en brotación, cayó una helada que afectó a más del 50% de las yemas y brotes, comprometiendo el rendimiento futuro. Durante enero hubo temperaturas más moderadas, pero volvieron a subir en febrero, siendo 2,9° C mayores los promedios de máximas en comparación al promedio de los últimos 4 años, adelantando así la cosecha al 6 de marzo, nueve días antes que la temporada pasada. Se cosechó buscando un punto de equilibrio entre las plantas que habían sufrido por la helada y las que no.



RESULTADOS

Hay graduación alcohólica baja. Tanino muy fino. Vino con volumen medio, pero a la vez muy elegante y con buena acidez. La capacidad de guarda será importante en este vino, con una buena evolución con el tiempo. 🍷





DE MARTINO
EST. 1934

INFORME DE VENDIMIA 2023

Viñedos Viejos

MAULE - VIGNO

CLIMA

Invierno con precipitaciones de 500 milímetros aproximadamente; la mayor en los últimos cinco años, pero aún bajo el promedio histórico. Luego de la brotación hubo dos heladas que perjudicaron a bastantes zonas de viñedos del sector, incluyendo el de La Aguada, afectando más de un 50% de las plantas totales, condicionando el rendimiento a futuro. La primavera tuvo temperaturas máximas promedio 3,7°C mayor que el promedio de los últimos cuatro años, lo que hizo nivelar los estados fenológicos atrasados de los brotes aparecidos luego de las dos heladas que afectaron al viñedo. Durante diciembre y febrero hubo temperaturas mayores a los últimos cuatro años, lo que adelantó la madurez e hizo que la cosecha fuera ocho días antes que el año pasado.



RESULTADOS

Aromáticamente muy elegante. Tanino muy fino. Será un vino con volumen moderado y por el terroir siempre se logra una gran acidez. La capacidad de guarda será importante en este vino, el que tendrá una buena evolución con el tiempo. 🍷





DE MARTINO
EST. 1934

INFORME DE VENDIMIA 2023

Costa **CASABLANCA**

CLIMA

Afortunadamente no hubo problemas de heladas durante la primavera que hayan afectado a los viñedos de Sauvignon Blanc y Chardonnay donde se obtiene la uva. En general fue una temporada con temperaturas moderadas, que volvieron a dar fechas de cosechas como las temporadas anteriores a la 2022. Hubo buena sanidad al momento de la cosecha.

RESULTADOS

SAUVIGNON BLANC: En términos aromáticos, hay una buena intensidad y con perfil cítrico. Vino con graduación alcohólica similar a años anteriores, con acidez alta. Boca no tan untuosa pero muy equilibrada.

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



Costa **LIMARÍ**

CLIMA

El sector más costero del cual se obtiene el Pinot Noir, tuvo temperaturas levemente menores al año pasado. A pesar de eso, se cosechó el mismo día que el año pasado en la búsqueda de un poco más de frescor y mayor acidez en el vino. Con respecto a la zona interior, de donde se saca el Chardonnay, hubo temperaturas menores que el año pasado, lo que hizo que se cosechara seis días después.

RESULTADOS

PINOT NOIR: Perfil muy fresco, muy buen color y alta acidez. Alcohol más bajo que años anteriores e incluso que el año pasado. Taninos muy finos.

CHARDONNAY: Muy alta acidez inicial, pero ya a estas alturas la fermentación maloláctica ha avanzado dando equilibrio en boca. Gran volumen, vino muy equilibrado. Nivel mayor de alcohol que el año pasado. Hay avances en sabores a frutos secos, buscados desde el inicio de la guarda. 🍷

