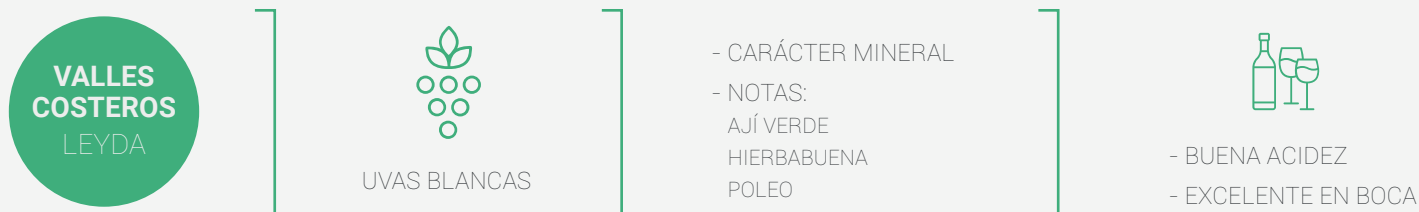




VENDIMIA 2020 EN VIÑA SANTA EMA

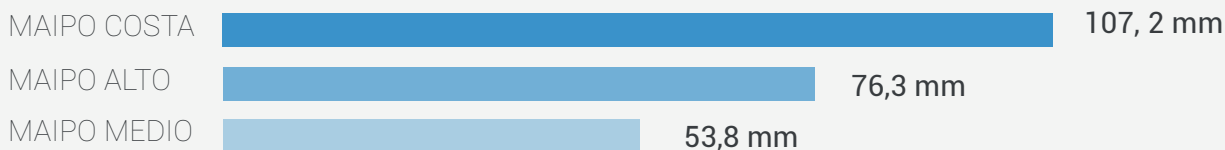
Con una evidente sequía y temperaturas máximas primaverales históricas, viña Santa Ema inicia de esta manera su vendimia 2020, logrando óptimos resultados que dejan al equipo enológico y de campo contentos y satisfechos con el trabajo realizado esta temporada.

No olvidemos que Chile es y seguirá siendo una zona vitivinícola de excelencia para la producción de vinos de alta gama, aunque las temperaturas extremas han seguido distanciándose, el efecto de la corriente de Humboldt ayuda a mitigar este efecto. De ahí que, primaveras y veranos cálidos no afectaron la tipicidad y calidad de los valles costeros, produciendo uvas blancas con carácter mineral, con notas a ají verde, hierbabuena y poleo, de buena acidez y excelente boca, por tanto los vinos de nuestro Valle de Leyda prometen excelentes ejemplares. Asimismo, el Valle Central sigue considerándose como un terroir idóneo para la producción de uva de calidad.



Fisiológicamente, esta vendimia fue considerablemente atípica, ya que sumada a una primavera y veranos cálidos, el déficit hídrico, que llegó sólo a 76,3mm en Maipo Alto, 53,8 mm en Maipo Medio y 107,2 mm en Leyda, produjeron un adelanto en la fecha de cosecha en más de tres semanas, superando incluso a la vendimia 2017. Esto contribuyó a finalizar prontamente la cosecha y evitando el traslape del pick en la curva de contagios en nuestro país por COVID 19".

Eduardo Velasquez, Gerente Agrícola



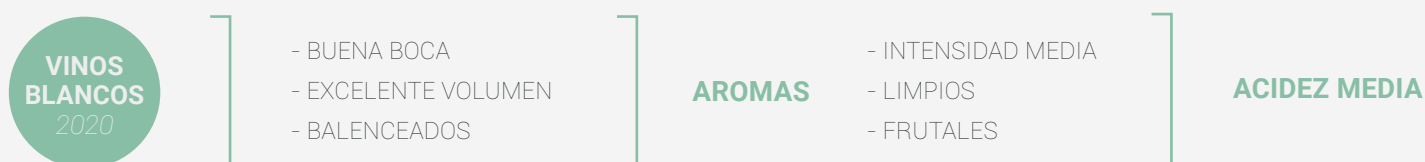
En añadas como la 2020, la acumulación de azúcares llegó muy temprano en la temporada y fue la cata de bayas nuestro mejor indicador para saber cuándo cosechar y aprovechar al máximo el potencial de acidez, aromas y taninos de cada uno de los cuarteles.



El crecimiento natural de las bayas es representado por dos curvas muy marcadas, unos 40 días posteriores a floración, debido a una elevada tasa de multiplicación celular. Y un segundo desarrollo por efecto de expansión celular que ocurre post pinta. Es en el primero donde nuestro equipo regula el tamaño de las bayas mediante riego deficitario y que, en una temporada seca como esta, se produce de forma natural; dando como resultado una mayor proporción superficie/volumen, lo que sumado a una baja polimerización de taninos, se traduce en vinos concentrados con alta pertenencia de guarda. Por supuesto que el trabajo de bodega con este tipo de fruta es crucial para obtener un buen resultado.

¿Cómo nos sorprenderán los vinos?

Los vinos blancos 2020 destacarán por tener muy buena boca, con excelente volumen y balanceada, de intensidad aromática media, con aromas limpios y frutales. Algo menor de frescor debido a una acidez media, como era esperable debido a verano caluroso.



En tanto los tintos vienen con estructura alta y buena concentración, aromas maduros y buena fruta. Algo menor en frescor debido a una acidez media. Colores de intensidad media y taninos altos que entregarán vinos con potencial de guarda.



Respecto las mezclas, los blancos 2020 se encuentran listas en proceso de clarificación, a excepción de los blancos chardonnay con barrica. Los vinos tintos, ya están clasificados y próximos a comenzar con el llenado de barricas.



Nuestros consumidores podrán disfrutar y ser testigos de vinos de gran estructura y volumen, grado alcohólico algo mayor, acidez media y muchos aromas de frutas maduras".

Andrés Sanhueza, Enólogo Jefe.