

Vendimia 2010

Ya terminando la vendimia del bicentenario, podemos adelantar algunas cosas con respecto a la calidad de los vinos. Fue algo atípica, ya que en el caso de los tintos, más del 50% de la cosecha se concentró a partir la primera semana de mayo. Si la comparamos con la del año anterior, esta cosecha se atrasó al menos 15 días.



Comenzamos por los blancos del Maipo, Chardonnay y Viognier durante la última semana de marzo y la primera de abril. El Viognier resultó muy concentrado y con una excelente frutalidad.

Los rendimientos fueron en general mucho más bajos que la temporada pasada, lo que ya está mostrando que tendremos vinos más concentrados pero con una acidez más alta; esto podría indicarnos un año más fresco (dejando de lado las heladas, que por suerte no son problema por estos terruños), con una alta expresión frutal y notas más especiadas en el caso de los tintos.

En el caso de Malvilla, este valle no fue la excepción. Días bastante más fríos que la temporada 2009, lo que también atrasó la cosecha de los Sauvignon Blanc en una a dos semanas. Podemos adelantar que los vinos tendrán una muy buena acidez natural y mucha expresión varietal en general.

En general, los tintos se hicieron esperar más de la cuenta. Los Carmenère se cosecharon la última semana de Mayo, espera que valió la pena, ya que las pieles mostraron toda la fruta y madurez que caracterizarán a los vinos del bicentenario.