



REPORTE DE VENDIMIA 2017

En términos generales la temporada 2016-2017 heredó condiciones de una sequía que se prolongaba en Chile hace casi una década. En forma adicional, la zona central experimentó una ola de calor durante el verano 2017 registrando records de altas temperaturas por largos periodos durante el mes de enero, con una máxima promedio de 34,4°C en Apalta.

Estos episodios precedieron una ola de incendios forestales sin precedentes desde la región metropolitana hasta la región de Los Ríos, afortunadamente ninguno de los viñedos de Lapostolle se vio comprometido.

Estas condiciones significaron un importante adelanto de la fecha histórica de cosecha en nuestros tres viñedos. La decisión de cuando cosechar fue clave para el equipo en forma particular en esta vendimia, para poder asegurar la calidad de los vinos ante un ritmo de trabajo que fue particularmente intenso durante toda la cosecha. En forma general, los rendimientos fueron entre un 20% a un 30% más bajos que el promedio lo que resultó en uva de muy buena concentración, estructura y taninos de gran calidad.

Viñedo Atalayas, DO CASABLANCA

Las condiciones climáticas en el valle estuvieron marcadas por un invierno frío que permitió la acumulación de 902 horas bajo los 10°C que aseguraron la correcta ruptura de la dormancia invernal y la estimulación de la brotación de las yemas, dando de esta forma un buen comienzo a la temporada. También se vivió una escasez de precipitaciones invernales que se mantuvieron durante toda la temporada y cerraron la cosecha 2017 con una acumulación de 262 mm de agua caída, un 38% menos que el promedio para Atalayas. La primavera trajo heladas que afectaron nuestro viñedo, mermando la producción esperada para la temporada en un 57%. Las altas temperaturas estivales aceleraron el proceso de maduración, adelantando la cosecha en Atalayas en una semana respecto del promedio. A pesar de la caída en rendimientos, nuestro Chardonnay y Pinot Noir lograron una calidad excepcional, con uva muy sana, buena concentración y estructura.

Viñedo Las Kuras, DO CACHAPOAL

Esta temporada 2016-2017 comenzó con un invierno frío y seco, que registró una acumulación de 884 horas frío, un 44% superior al promedio asegurando de esta forma una buena brotación y comienzo de la temporada. El agua caída en la temporada registró 239 mm, un 33% menor que el promedio para el viñedo de Las Kuras. La primavera comenzó con altas temperaturas y luminosidad, esto además de la ausencia de lluvias durante la floración permitieron condiciones de sanidad óptimas para el cultivo, al mismo tiempo el calor imperante aceleró el proceso de madurez desencadenando un adelanto de 20 días la cosecha. Estas condiciones resultaron en vinos que destacan es su expresión frutal, concentración y taninos de gran calidad y textura.



Viñedo San José de Apalta, DO APALTA

Nuestro viñedo de San José de Apalta siguió el patrón regional y tuvo un invierno frío que acumuló 953 horas frío, que corresponden a un 16% más que el promedio permitiendo una buena brotación y buen comienzo de la temporada. También hubo una disminución importante de la lluvia caída, que acumuló al final de la temporada 347 mm, un 49% menos de agua caída comparado al promedio. La primavera comenzó cálida y el verano trajo una ola intensa de calor, particularmente el mes de enero que marcó una máxima promedio de 34,4°C. En términos generales la temperatura promedio de la temporada primavera – verano fue 1° C mayor a un año promedio. Marzo trajo un descenso de las temperaturas nocturnas lo cual permitió conseguir además de una alta amplitud térmica, un adecuado frescor nocturno (<12 °C) necesario para completar adecuadamente el proceso de maduración y lograr vinos de buena concentración con una expresión elegante, fresca con gran potencial de guarda.