



2024

REPORTE DE VENDIMIA

Luxury Brands de Concha y Toro

El sello de la vendimia 2024 es su notable frescor, balance y atractiva expresión frutal. Una temporada histórica, que permitirá revelar lo mejor de los vinos de alta gama de Concha y Toro.



“Estamos muy contentos con la calidad de la cosecha 2024; con el que fue un año fresco, de abundantes precipitaciones invernales, y dando como resultado vinos de atractivo color, rica expresión frutal, gran balance, un nivel de alcohol más bajo que años anteriores y equilibrada acidez natural. Esta vendimia resultará en vinos de una elegancia y calidad de taninos comparable solo con aquellas mejores cosechas de la historia”.

Marcelo Papa, Director Técnico de Concha y Toro.

Chile es un país que está condicionado climáticamente por la presencia o ausencia de los fenómenos de El Niño y La Niña. Después de estar influenciados por La Niña entre 2018 y 2023 -lo que determinó que la temperatura en la superficie del mar fuera ligeramente más baja a lo usual y que, por lo tanto, lloviera un poco menos y las temperaturas y acumulación térmica al interior del territorio chileno fueran más bajas-, a inicios de 2023

el fenómeno comenzó a revertirse y se instaló El Niño. Según explica **Marcelo Papa, Director Técnico de Concha y Toro**, esto se traduce en que la temperatura de la superficie del mar suba ligeramente con relación a lo usual, se presente una mayor nubosidad o condensación de agua, mayor nivel de precipitaciones y temperaturas más elevadas hacia el interior del territorio.

REPORTE DE VENDIMIA



Marcelo Papa, Director Técnico de Concha y Toro y enólogo jefe de Amelia y Marques de Casa Concha Heritage.

Por lo tanto, esta temporada fue una muy particular. Inició con un invierno lluvioso, “uno de los más lluviosos de los últimos 30 años”, comenta el enólogo, “y, por lo tanto, los suelos quedaron limpios de sales, llenos de agua y listos para partir una temporada impecable”. Las precipitaciones estuvieron concentradas en los meses de invierno -escenario ideal para el cultivo de la vid- registrándose más de 600 milímetros de agua caída en la zona central.

Dado que estuvimos bajo la influencia de El Niño, en términos generales la primavera fue fresca, con mayor nubosidad y, por lo tanto, temperaturas más bajas, y mayor humedad en los suelos producto del invierno, provocando esto un retraso en el desarrollo de la vid.

“La vendimia 2024 ha sido un rotundo éxito, superando todas nuestras expectativas y consolidando nuestro compromiso con la calidad y la excelencia. En esta cosecha, hemos logrado cumplir con los estándares de calidad comprometidos y para todas las variedades de uvas. Gracias a un meticuloso manejo de los viñedos y a condiciones climáticas favorables, hemos obtenido uvas de excepcional calidad”.

Max Larraín, gerente agrícola de Concha y Toro.

“Terminamos la pinta dos semanas más tarde a un año normal, sin embargo, una vez terminada esta etapa, las temperaturas durante la madurez fueron muy favorables, recuperando así una semana, llegando a vendimia con solo una semana de retraso”, explica Marcelo.

No obstante, la temporada 2023-2024 fue considerablemente distinta para los viñedos del norte. Mientras que para la zona central este fue un ciclo de gran frescor, notablemente más lluvioso y de rendimientos acordes a los esperados –o incluso superiores-, para el valle del Limarí esta fue una temporada más cálida, de escasas precipitaciones invernales y rendimientos más bajos de lo usual. Esto llevó a adelantar la fecha de cosecha en cerca de diez días, mientras que, en el centro y sur de Chile, la vendimia se debió retrasar en igual medida.

Con respecto a la acumulación térmica -salvo el valle del Limarí-, para el global de la zona centro la acumulación térmica durante la temporada fue menor a un año usual, por lo tanto, los racimos en el viñedo demoraron en madurar y en concentrar sus azúcares, resultando esto en vinos de menor grado alcohólico y mayor frescor.

“Esta fue una cosecha muy bonita, donde vimos fruta de muy buena expresión, gran sabor, alcohol más bajo que años anteriores, una acidez moderada y pH bajos, factores que nos entregaron vinos jugosos, de un nivel de acidez muy natural y elegantes; comparables a nuestros mejores años”, comenta Marcelo Papa.

REPORTE DE VENDIMIA

VENDIMIA EN CADA VALLE



VALLE DEL LIMARÍ

La temporada 2023-2024 fue desafiante en el valle del Limarí, con temperaturas promedio superiores con relación a los últimos 6 años -con una acumulación de Grado Días (G°D Base 10) en el fundo Quebrada Seca que llegó a 1.516 G°D (de agosto a febrero)-, y escasas precipitaciones invernales, registrándose tan solo 39 mm de lluvia durante los meses de invierno (muy inferiores a los 118 mm como promedio histórico de la zona). Esto llevó al equipo agrícola y enológico a no despegar los ojos del viñedo, a sondear la madurez de la uva desde temprano y a adelantar la fecha de cosecha en cerca de diez días con relación a lo usual, con el fin de lograr el punto óptimo de corte. De este modo, la cosecha de Chardonnay y Pinot Noir se inició el 31 de enero y 1 de febrero, respectivamente, y se extendió hasta el 15 de febrero.

“Gracias a esta medida, logramos resguardar la frescura de la uva, alcanzando el punto óptimo de madurez y evitando desarrollar notas frutales excesivas”, afirma **Marcelo Papa, enólogo jefe de Amelia Chardonnay y Pinot Noir.**

Durante esta temporada, y pese a la influencia de El Niño a nivel país, el anticiclón del Pacífico se ubicó más al sur de lo habitual, evitando

la entrada de frentes de lluvias. Por lo tanto, las precipitaciones fueron notoriamente menores en esta área, muy por el contrario a lo ocurrido en la zona centro-sur del país, donde los niveles de lluvia no hicieron más que aumentar. “Las escasas precipitaciones invernales implicaron que se lavaran menos los suelos, quedando estos con más sales y una menor reserva de agua, planteando importantes desafíos en cuanto a riego”, comenta el enólogo.

Cristián Carrión, subgerente agrícola del valle del Limarí, complementa: “por esta razón, llevamos adelante un minucioso trabajo de selección a nivel de viñedo, logrando el éxito que esperábamos”.

En cuanto a cómo resultarán estos blancos y tintos 2024 del Limarí, Marcelo Papa explica: “esperamos vinos Chardonnay crocantes, de buena concentración, marcada salinidad y mineralidad característica. Los Pinot Noir, por su parte, tendrán igualmente buena concentración, taninos un poco más inquietos que lo usual debido a que estamos cosechando temprano, sumado a una buena expresión de fruta y carácter mineral. Un tanto salado y sabroso al paladar”.

REPORTE DE VENDIMIA

VENDIMIA EN CADA VALLE



VALLE DE CASABLANCA

Tal como en la mayor parte de la zona centro y sur del país, esta temporada en el valle de Casablanca se caracterizó por una buena condición hídrica en invierno, favoreciendo una adecuada brotación. No obstante, dado que la primavera fue más fría, la floración se extendió más de lo usual, resultando en una cuaja dispareja y *millerandage* en algunos sectores. De igual forma, la pinta se retrasó en diez días, iniciándose recién a mediados de febrero y extendiéndose también debido a que este fue un mes más fresco. Durante marzo, se vio un tanto adelantado el otoño, registrándose temperaturas mínimas más bajas y mañanas más nubosas de lo usual, pero alcanzando temperaturas diurnas más altas, lo que permitió avanzar con la madurez.

Lorena Mora, enóloga jefe de Terrunyo Sauvignon Blanc, explica que durante esta temporada se repitió un fenómeno que se ha venido dando desde los últimos cuatro años en el valle, más puntualmente, en el sector de Las Dichas, que está relacionado con las bajas temperaturas que ha habido en primavera y/o verano. Esto determinó que la madurez de las uvas se retrasara considerablemente,

contribuyendo esto a una cosecha con baja acumulación de azúcar, menor concentración de alcohol y la más tardía de los últimos 14 años, decidiendo este año cosechar el 3 y 5 de abril: “este año definimos vendimiar tres semanas más tarde a un año normal. En los más de diez años que llevo vinificando las uvas de este viñedo para Terrunyo, nunca habíamos llegado a abril”.

La enóloga explica que este retraso en la madurez de la uva, se debe a que la vaguada costera se despeja entre las 10.00 y 12.00 hrs en el valle, eso hace que suba la temperatura durante algunas horas, para luego en la tarde comenzar a refrescar nuevamente, sin tener la planta tiempo suficiente para realizar una fotosíntesis efectiva.

“Este año dará como resultado vinos muy expresivos y de una gran variedad de aromas y sabores –algo muy característico del viñedo Los Boldos–, con notas minerales, florales, frutales y herbales. En boca serán vinos balanceados, de equilibrada acidez, buen volumen, frescor y densidad”, detalla Lorena.

REPORTE DE VENDIMIA

VENDIMIA EN CADA VALLE



VALLE DEL MAIPO

Al igual que en el resto de los valles de la zona centro-sur del país, la temporada 2023 - 2024 en el valle del Maipo partió con un invierno lluvioso, alcanzando los 438 mm en Puente Alto, y los 379 mm en Pirque, muy superiores a los 178 mm y 216 mm alcanzados en Puente Alto y Pirque, respectivamente, el año anterior.

Tanto en el viñedo Pirque Viejo como en el viñedo El Mariscal en la D.O. Maipo Andes, las vides partieron con fuerza en primavera, logrando un buen desarrollo de brotes. En cuanto a la pinta, ésta inició en una fecha en línea con un año normal, no obstante, debido a que fue una primavera más fría, esta etapa en el desarrollo de la vid se alargó, terminando dos semanas más tarde que lo esperado. Sin embargo, durante enero y febrero se presentaron temperaturas muy favorables en el valle –ni bajas ni extremadamente altas–, lo que permitió que la madurez de las uvas se recuperara en una semana, y así evitar un retraso más prolongado de la cosecha.

En cuanto a la acumulación térmica en estos viñedos, este año fue efectivamente más

fresco, registrándose 1.722 G°D (de septiembre a fines de marzo), comparado con los 1.810 promedio de los últimos 10 años.

En términos generales, en el valle del Maipo la fecha de vendimia se retrasó entre una semana a 10 días. En el viñedo Pirque Viejo la vendimia se realizó el 5 de abril, mientras que en el viñedo El Mariscal la vendimia inició con el corte de algunos cuarteles el 27 de marzo, pero de manera generalizada el 1 de abril, y extendiéndose hasta el día 17 de ese mes. En el área Maipo Andes –sectores de Pirque y Puente Alto–, el último día de cosecha fue el 24 de abril.

Marcelo Papa, enólogo jefe de Marques de Casa Concha Heritage, adelanta que “los vinos 2024 se visualizan con un balance de alcohol y acidez muy interesante. No serán vinos extremadamente concentrados ni potentes, sino más bien muy jugosos, con abundante fruta fresca, taninos de excelente calidad y muy elegantes –estilo cosecha 2021. Estoy muy contento; creo que ésta es una cosecha muy atractiva”.

REPORTE DE VENDIMIA

VENDIMIA EN CADA VALLE



VALLE DEL CACHAPOAL

En el viñedo Peumo, donde nacen todos los Carmenere de categorías super premium y ultra premium de Concha y Toro, la cosecha 2024, en general, se dio muy buena, con un rendimiento en línea con lo esperado, excelente sanidad y calidad de las uvas. La temporada 2023-2024 se caracterizó también por mayores precipitaciones a un año promedio, cayendo 623 mm de agua, a diferencia de la temporada anterior, que fue de apenas 242 mm. Esto impacta en que las plantas tuvieran mucho más vigor y expresión vegetal que en periodos anteriores. “Las abundantes lluvias invernales determinaron realizar un mayor deshoje, más chapoda o corte de brotes y un menor riego durante esta temporada”, explica **Domingo Marchi, subgerente agrícola del valle de Cachapoal.**

En cuanto a las temperaturas, fue una temporada más bien fresca, con una primavera fría y nubosa, por lo cual la cuaja fue más tardía. Los meses de diciembre y la primera mitad de enero fueron también menos calurosos que lo usual, con noches frescas, lo que se tradujo en una pinta muy extendida. No obstante, los días más cálidos en tiempo de madurez y una mayor amplitud térmica entre el día y la noche, ayudaron a lograr una sobresaliente calidad de las uvas.

“Debido a que tuvimos una primavera fría y un otoño largo, debimos estar muy atentos al viñedo y a la temporada, realizando un cuidadoso trabajo agrícola. El resultado fue una calidad de uva excepcional, y muy sana hasta el último momento en que estuvo colgada en el viñedo. Seguro que este será uno de los mejores años para el Carmenere de Concha y Toro”, señala *Domingo*.

La acumulación térmica fue de 1.997 G°D (desde septiembre a fines de abril). Este frescor de la temporada y las abundantes lluvias invernales, explican los diez días de retraso en la madurez de las uvas. Por lo tanto, la llegada de la vendimia a Peumo fue recién el 10 de mayo, y se extendió hasta el 15 de mayo, con la cosecha de las uvas para Carmín de Peumo.

“Esta temporada los Carmenere se visualizan muy jugosos, y de rica acidez producto del largo periodo de pinta. A su vez, son vinos con un nivel de alcohol más bien moderado, en torno a los 13,5°, con taninos muy suaves, elegantes, y de un color profundo y atractivo”, describe **Marcio Ramirez, enólogo jefe de la bodega del valle del Cachapoal, y de los vinos Carmín de Peumo y Terrunyo Carmenere.**