



2024

RELATÓRIO DE SAFRA

Luxury Brands da Concha y Toro

A marca da safra de 2024 é a sua notável refrescância, equilíbrio e atraente expressão frutada. Uma temporada histórica, que permitirá revelar o melhor dos vinhos sofisticados da Concha y Toro.



“Estamos muito satisfeitos com a qualidade da safra de 2024, que foi um ano fresco, com chuvas de inverno abundantes, e que resultou em vinhos com cor atraente, rica expressão frutada, grande equilíbrio e um nível de álcool mais baixo do que em anos anteriores e acidez natural equilibrada. Esta safra resultará em vinhos de elegância e qualidade de taninos comparáveis apenas às melhores safras da história.”

Marcelo Papa, Diretor Técnico da Concha y Toro

O Chile é um país climaticamente condicionado pela presença ou ausência dos fenômenos El Niño e La Niña. Depois de ter sido influenciado pelo La Niña entre 2018 e 2023 - o que determinou que a temperatura na superfície do mar estava um pouco mais baixa do que o normal e que, portanto, choveu um pouco menos e as temperaturas e a acumulação térmica dentro do território chileno foram mais

baixas - no início de 2023 o fenômeno começou a se reverter e o El Niño se instalou. Como explica o **Diretor Técnico da Concha y Toro, Marcelo Papa**, isso significa que a temperatura da superfície do mar sobe ligeiramente em relação ao habitual, há maior nebulosidade ou condensação de água, maior precipitação e temperaturas mais elevadas no interior do território.

RELATÓRIO DE SAFRA



Marcelo Papa, Diretor Técnico da Concha y Toro e enólogo chefe do Amelia y Marques de Casa Concha Heritage.

Portanto, este período foi muito particular. Tudo começou com um inverno chuvoso, “um dos mais chuvosos dos últimos 30 anos”, comenta o enólogo, “e, por isso, os solos estavam limpos de sais, cheios de água e prontos para iniciar uma temporada impecável.” A precipitação concentrou-se nos meses de inverno, cenário ideal para o cultivo da vinha, com mais de 600 milímetros de água caindo na zona central.

Como estivemos sob a influência do El Niño, em termos gerais a primavera foi fresca, com maior nebulosidade e, portanto, temperaturas mais baixas, e maior umidade nos solos em consequência do inverno, provocando um atraso no desenvolvimento da videira.

“A colheita de 2024 foi um sucesso estrondoso, superando todas as nossas expectativas e consolidando o nosso compromisso com a qualidade e a excelência. Nesta colheita conseguimos cumprir os padrões de qualidade comprometidos em todas as aptidões e variedades de uvas. Graças à gestão meticulosa dos vinhedos e às condições climáticas favoráveis, obtivemos uvas de qualidade excepcional.”

Max Larraín, Gerente agrícola da Concha y Toro.

“Terminamos a pinta duas semanas depois de um ano normal, porém, terminada esta etapa, as temperaturas durante a maturação foram muito favoráveis, recuperando assim uma semana, chegando à colheita com apenas uma semana de atraso”, explica Marcelo.

No entanto, o período 2023-2024 foi consideravelmente diferente para os vinhedos do norte. Enquanto para a zona central este foi um ciclo de grande frescor, notavelmente mais chuvoso e com rendimentos conforme os esperados, ou até superiores, para o vale do Limarí este foi um período mais quente, com poucas chuvas de inverno e rendimentos inferiores ao habitual. Isto fez com que a data da colheita fosse antecipada em cerca de dez dias, enquanto, no centro e no sul do Chile, a colheita teve de ser atrasada na mesma proporção.

No que diz respeito à acumulação térmica, com exceção do vale do Limarí, para toda a zona central a acumulação térmica durante o período foi inferior a um ano normal, portanto, os cachos do vinhedo demoraram muito para amadurecer e concentrar os seus açúcares, resultando em vinhos com menor teor alcoólico e maior frescor.

“Esta foi uma colheita muito bonita, onde vimos fruta com muito boa expressão, ótimo sabor, teor alcoólico não tão elevado como nos anos anteriores, acidez moderada e pH baixo, fatores que nos deram vinhos suculentos, com um nível de acidez muito natural e elegante; comparável aos nossos melhores anos”, comenta Marcelo Papa.

RELATÓRIO DE SAFRA

COLHEITA EM CADA VALE



VALE DO LIMARÍ

O período 2023-2024 foi desafiador no vale do Limarí, com temperaturas médias mais altas em comparação aos últimos 6 anos - com um acúmulo de Graus Dias (G°D Base 10) na herdade Quebrada Seca que atingiu 1.516 G°D (de agosto a fevereiro), e poucas chuvas de inverno, com apenas 39 mm de chuva registrada durante os meses de inverno (muito inferior aos 118 mm da média histórica para a área). Isto fez com que a equipe agrícola e enológica não tirasse os olhos do vinhedo, sondando precocemente a maturação das uvas e adiantando a data da colheita em cerca de dez dias em relação ao habitual, de forma a atingir o ponto de maturação ideal. Desta forma, a colheita do Chardonnay e do Pinot Noir iniciou-se em 31 de janeiro e 1 de fevereiro, respectivamente, e estendeu-se até 15 de fevereiro.

“Graças a esta medida conseguimos proteger o frescor das uvas, atingindo o ponto ideal de maturação e evitando o desenvolvimento de notas frutadas excessivas”, afirma **Marcelo Papa, enólogo chefe do Amelia Chardonnay e Pinot Noir**.

Durante este período, e apesar de ter sido influenciado pelo El Niño a nível de país, o anticiclone do Pacífico se manteve mais ao

sul do que o habitual, evitando a entrada de frentes de chuvas. Assim, as precipitações foram sensivelmente menores nesta zona, ao contrário do que aconteceu na zona centro-sul do país, onde os níveis de precipitação só aumentaram. “As escassas precipitações do inverno fizeram com que os solos fossem menos lavados, deixando-os com mais sais e menor reserva de água, colocando desafios importantes em termos de irrigação”, comenta o enólogo.

Cristián Carrión, subgerente agrícola do Vale do Limarí, complementa: “Por isso realizamos um minucioso trabalho de seleção a nível de vinhedo, alcançando o sucesso que esperávamos.”

Sobre como ficarão esses brancos e tintos de Limarí 2024, Marcelo Papa explica: “Esperamos vinhos Chardonnay crocantes, com boa concentração, salinidade marcante e mineralidade característica. Os Pinot Noir, por sua vez, também terão boa concentração, taninos um pouco mais inquietos que o habitual porque estamos colhendo cedo, além de uma boa expressão frutada e caráter mineral. Um pouco salgado e saboroso ao paladar”.

RELATÓRIO DE SAFRA

COLHEITA EM CADA VALE



VALE DE CASABLANCA

Assim como na maior parte das zonas central e sul do país, este período no Vale de Casablanca caracterizou-se por boas condições hídricas no inverno, favorecendo uma brotação adequada. No entanto, como a primavera foi mais fria, a floração se estendeu mais do que o habitual, resultando numa frutificação irregular e millerandage em alguns setores. Da mesma forma, a pinta foi adiada em dez dias, começando apenas em meados de fevereiro e se estendendo também por ter sido um mês mais fresco. Durante o mês de março, o outono foi um pouco adiantado, com temperaturas mínimas mais baixas e manhãs mais nubladas do que o habitual, mas atingindo temperaturas diurnas mais elevadas, o que permitiu avançar com a maturação.

Lorena Mora, enóloga chefe do Terrunyo Sauvignon Blanc, explica que durante este período se repetiu um fenômeno que vem ocorrendo há quatro anos no vale e, mais especificamente, no setor de Las Dichas, que está relacionado com as baixas temperaturas que ocorreram na primavera e/ou verão. Isto determinou que a maturação das uvas fosse

consideravelmente atrasada, contribuindo para uma safra com baixo acúmulo de açúcar, menor concentração de álcool e a mais atrasada dos últimos 14 anos, decidindo este ano a colheita nos dias 3 e 5 de abril: “Este ano decidimos colher três semanas mais tarde do que em um ano normal. Nos mais de dez anos que vinifico as uvas deste vinhedo para Terrunyo, nunca chegamos a abril.”

A enóloga explica que este atraso na maturação das uvas se deve ao fato de o vale costeiro clarear entre as 10h00 e as 12h00 no vale, o que faz com que a temperatura suba durante algumas horas, e depois à tarde começa a esfriar novamente, sem que a planta tenha tempo suficiente para realizar uma fotossíntese eficaz.

“Este ano terá como resultado vinhos muitos expressivos e com grande variedade de aromas e sabores – algo muito característico do vinhedo Los Boldos – com notas minerais, florais, frutadas e herbais. Ao paladar serão vinhos equilibrados, com acidez equilibrada, bom volume, refrescância e densidade”, explica Lorena.

RELATÓRIO DE SAFRA

COLHEITA EM CADA VALE



VALE DO MAIPO

Como nos demais vales da zona centro-sul do país, o período 2023-2024 no vale do Maipo começou com um inverno chuvoso, atingindo 438 mm em Puente Alto e 379 mm em Pirque, muito superiores aos 178 mm e 216 mm alcançados em Puente Alto e Pirque, respectivamente, no ano anterior.

Tanto no vinhedo Pirque Viejo como no vinhedo El Mariscal na D.O. Maipo Andes, os vinhedos tiveram um início forte na primavera, conseguindo um bom desenvolvimento dos brotos. Quanto à pinta, esta iniciou-se numa data condizente com um ano normal, mas por se tratar de uma primavera mais fria, esta fase do desenvolvimento do vinhedo foi prolongada, terminando duas semanas mais tarde do que o previsto. No entanto, durante janeiro e fevereiro registaram-se no vale temperaturas muito favoráveis - nem baixas nem extremamente altas - o que permitiu recuperar a maturidade das uvas numa semana, evitando assim um maior atraso na colheita.

Em relação à acumulação térmica nestes vinhedos, este ano foi efetivamente mais

fresco, registrando 1.722 G°D (de setembro ao final de março), comparado com a média de 1.810 dos últimos 10 anos.

Em termos gerais, no Vale do Maipo a data da colheita atrasou entre uma semana e 10 dias. No vinhedo Pirque Viejo a colheita ocorreu no dia 5 de abril, enquanto no vinhedo El Mariscal a colheita começou com o corte de algumas quadras no dia 27 de março, mas geralmente no dia 1 de abril, estendendo-se até o dia 17 desse mês. Na região de Maipo Andes – setores Pirque e Puente Alto – o último dia de colheita foi 24 de abril.

Marcelo Papa, enólogo chefe do Marques de Casa Concha Heritage, adianta que “os vinhos de 2024 são vistos com um equilíbrio muito interessante entre álcool e acidez. Não serão vinhos extremamente concentrados ou potentes, mas sim muito suculentos, com fruta fresca abundante, taninos de excelente qualidade e muito elegantes - estilo colheita 2021. Estou muito contente; acho que esta é uma colheita muito atraente.”

RELATÓRIO DE SAFRA

COLHEITA EM CADA VALE



VALE DO CACHAPOAL

No vinhedo Peumo, onde nascem todos os Carmenere das categorias super premium e ultra premium da Concha y Toro, a safra 2024, em geral, foi muito boa, com desempenho alinhado às expectativas, excelente saúde e qualidade das uvas. O período 2023-2024 também foi caracterizado por precipitações superiores à média anual, caindo 623 mm de água, ao contrário do período anterior, que foi de apenas 242 mm. Isto significa que as plantas tiveram muito mais vigor e expressão vegetal do que em períodos anteriores. “As abundantes chuvas de inverno levaram a uma maior remoção de folhas, mais podas ou cortes de rebentos e menos irrigação durante este período”, explica Domingo Marchi, subgerente agrícola do vale de Cachapoal.

Quanto às temperaturas, foi uma estação bastante fresca, com uma primavera fria e nublada, razão pela qual a frutificação foi mais tardia. O mês de dezembro e a primeira quinzena de janeiro também foram menos quentes que o habitual, com noites frescas, o que se traduziu numa pinta muito prolongada. No entanto, os dias mais quentes na maturação e a maior amplitude térmica entre o dia e a noite contribuíram para a obtenção de uvas de excelente qualidade.

“Por termos tido uma primavera fria e um outono longo, tivemos que estar muito atentos ao vinhedo e à estação, realizando um cuidadoso trabalho agrícola. O resultado foi uma uva de qualidade excepcional e muito saudável até o último momento em que ficou pendurada no vinhedo. Este certamente será um dos melhores anos para o Carmenere da Concha y Toro.”, diz Domingo.

A acumulação térmica foi de 1.997 G°D (de setembro ao final de abril). Este frescor da estação e as abundantes chuvas de inverno explicam os dez dias de atraso na maturação das uvas. Portanto, a chegada da colheita a Peumo foi apenas no dia 10 de maio, e foi prorrogada até 15 de maio, com a colheita das uvas para Carmín de Peumo.

“Nesta estação o Carmenere parece muito suculento e com rica acidez como resultado do longo período de envelhecimento. Ao mesmo tempo, são vinhos com um teor alcoólico bastante moderado, cerca de 13,5°, com taninos muito macios e elegantes, e uma cor profunda e atraente.”, descreve Marcio Ramirez, enólogo chefe da vinícola Vale do Cachapoal e dos vinhos Carmín de Peumo e Terrunyo Carmenere.