



R E P O R T E V E N D I M I A

2023

VIÑA
CASAS DEL BOSQUE



Harvest

FUE UNA VENDIMIA

DESAFIANTE

*llena de sorpresas
y aprendizajes.*



INVIERNO

200 ml

Durante el invierno 2022 las lluvias fueron mayores que en añadas anteriores, bordeando los 200 mm. (vs. 78mm en 2021).



BAJO

Promedio

Sin embargo, siguen por debajo del promedio de las precipitaciones de los últimos 15 años.



ÉPOCA

Crecimiento

Empezamos la época de crecimiento contando con una buena acumulación invernal de agua en el suelo.



HELADAS

Primaverales

Sufrimos varios eventos de heladas primaverales (entre el 18/9 y el 1/11) que produjeron daños importantes...



VARIEDADES

CH / PN / SB

...tanto en nuestras variedades de brotación temprana (Chardonnay y Pinot Noir) como en las de brotación más tardía como el Sauvignon Blanc.



DAÑOS

Producción

Algunos cuarteles alcanzaron entre un 60% y un 80% de daño en su producción.



La temporada comenzó lenta, con dos eventos de fuertes heladas. El crecimiento fue pausado hasta mediados de noviembre cuando las temperaturas empezaron a aumentar. Diciembre se mostró bastante caluroso, con un par de peaks de temperatura.



*...gracias a la buena reserva hídrica,
empujaron a un crecimiento vigoroso
en nuestro viñedo.*





La época de madurez se caracterizó por un buen clima, sin precipitaciones y con una alta cantidad de horas de sol. Tanto enero como febrero fueron meses calurosos, con temperatura diurnas levemente mayores a las del 2022.



La presión de los hongos, sobre todo del oídio, fue bien controlada y no se registraron mayores problemas, a excepción de algunos casos puntuales de ciertos pinchazos de botrytis cinérea, sobre todo en las cepas más sensibles (Pinot Noir y Chardonnay).



Sin embargo, la cosecha manual de éstos cuarteles permitió una buena selección de los racimos, dejando atrás los más afectados por el hongo.



Luego de un verano bastante cálido y en línea con las últimas añadas “calurosas” (2017 - 2019 - 2020 - 2022), el avance de la madurez tanto técnica (azúcares) como fenólica (polifenoles) pareció ralentizar mucho durante el mes de marzo.



Una de las peculiaridades de esta cosecha 2023 fue un mayor peso generalizado de los racimos. Este fenómeno al parecer fue algo muy común a las cepas blancas en la costa de Chile.



Un mayor peso de las bayas implica una cierta dilución de sus compuestos fenólicos y aromáticos. Comenzamos la cosecha en marcha blanca durante la segunda quincena de marzo, pero tanto al probar la uva como al analizar los mostos en laboratorio nos dimos cuenta de que iba a ser necesario esperar a que ocurriera algo de deshidratación natural en la planta para que se concentraran los compuestos aromáticos al interior de las bayas. En la segunda quincena de abril tuvimos que acelerar el ritmo de la cosecha para evitar una excesiva deshidratación.



Al igual que en el 2022, las distintas variedades tuvieron épocas de cosecha similares, desafiando la organización logística tanto del campo como de la bodega.





En general tuvimos un rendimiento en términos de Kg/Há más alto a lo esperado producto del mayor peso del racimo, causado por un conjunto de condiciones climáticas que caracterizaron esta temporada.



Sin embargo, algunos cuarteles específicos, sobre todo los de Pinot Noir y Chardonnay que fueron duramente afectados por las heladas, redujeron sus rendimientos, los cuales no alcanzaron a ser compensado por el mayor peso promedio del racimo.



La concentración en términos de madurez de las distintas cepas fue similar a 2022. Lo que antiguamente se cosechaba en casi 3 meses, ahora se concentró en un poco más de un mes, tal como el año pasado.

Una vez más, nuestra vendimia comenzó recibiendo uva de Cabernet Sauvignon del Maipo a mediados de marzo. Luego continuamos con las variedades de clima frío la última semana de marzo como Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Noir y Riesling. En cuanto al Carmenere la fruta llegó a la bodega la primera quincena de abril.

Emblemática fue la tercera semana de abril, donde cosechamos el último Chardonnay casi al mismo tiempo que las primeras parcelas de Syrah.

En cuanto al Riesling fue una añada complicada, ya que para la producción de nuestro Late Harvest no se produjo una gran cantidad de Botrytis Noble. Al ser una temporada calurosa y seca, con poca neblina matinal, donde el hongo no se desarrolló como esperábamos. Contaremos con una menor producción versus años anteriores.

Respecto al Carmenere fue una excelente añada, calurosa, donde la variedad se cosechó a tiempo.



CAB. SAUVIGNON

VALLE MAIPO

SAUV. BLANC

VALLE CASABLANCA

CHARDONNAY

VALLE CASABLANCA

PINOT NOIR

VALLE CASABLANCA

RIESLING

VALLE CASABLANCA

CARMENERE

VALLE CACHAPOAL

SYRAH

VALLE CASABLANCA

Estoy convencido de que esto es resultado del

CAMBIO CLIMÁTICO

Y TENDREMOS QUE ACOSTUMBRARNOS A

vendimias más concentradas.



La producción ha sido importante en cuanto a litros obtenidos, alcanzando niveles promedio de alta calidad y en línea con los estándares de Casas del Bosque.



“Estoy satisfecho del resultado obtenido y de cómo el equipo ha sabido interpretar los desafíos de la temporada, manejando de forma distinta las épocas de cosecha y pudiendo adaptar la técnica de vinificación en función de las características de la materia prima.”

ALBERTO GUOLO |
ENÓLOGO JEFE



VIÑA
CASAS DEL BOSQUE

R E P O R T E V E N D I M I A

2023

COMPROMETIDOS CON EL MEDIO AMBIENTE



BASED ON LAB LIMITS OF DETECTION