



Asociación Nacional de
Ingenieros Agrónomos Enólogos

INFORME GENERAL

VENDIMIA 2003

Santiago, Agosto del 2003

INTRODUCCIÓN

Desde el año 2001, la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile realiza un Informe de Cosecha por encargo de la Asociación Viñas de Chile. El fin de este trabajo es presentar información acerca de las condiciones en que se realizó la vendimia en las diferentes zonas de nuestro país, sus características más relevantes, aspectos positivos y negativos y datos agroclimáticos de importancia. El objetivo es mostrar un panorama de las diferentes zonas vitivinícolas y entregar una visión general de la vendimia.

Al igual que en años anteriores, para la elaboración de este informe se realizó una encuesta a diferentes personas del medio enológico y vitivinícola. Su colaboración fue fundamental en la realización de este estudio, ya que permitió conocer objetivamente los aspectos relevantes de la vendimia en diferentes zonas del país. De igual modo se realizó una recopilación de algunos datos agroclimáticos para conocer las condiciones climáticas que se presentaron durante la temporada. Se incluye además una serie de gráficos con un resumen comparativo de los datos agroclimáticos de las temporadas 2000-2001, 2001-2002 y 2002-2003 y estadísticas de producción, proporcionadas por el Servicio Agrícola y Ganadero.

En este estudio se tomaron en cuenta las sub-regiones vitivinícolas más representativas de la geografía enológica del país. La información se presenta dividida en cinco sub-regiones: Valle de Casablanca, Valle del Maipo, Valle del Rapel y Valle del Maule (Curicó y Maule Sur).

RESUMEN

Antecedentes Climáticos

El Invierno del año 2002 fue muy lluvioso y frío, obteniéndose una importante reserva de humedad en el suelo al inicio del período vegetativo de la vid.

La primavera se presentó con temperaturas frías, baja insolación y luminosidad, lo que causó un retraso en la brotación y floración, problemas en la cuaja de algunos cepajes (Pinot Noir, Chardonnay y Carmenère) y quizás podría afectarse parcialmente la producción del próximo año 2004.

Se informó de ataques puntuales de Mildiú en algunos viñedos de Carmenère y bastante generalizado en viñedos de uva País del Maule sur, con pérdidas al inicio de la temporada.

De las 3 últimas temporadas, ésta es la que tiene menor número de horas sobre 30° C para los meses de Noviembre 2002 a Marzo 2003, por otra parte es la que tiene la mayor cantidad de horas bajo 12° C para el mismo período, lo que se traduce en un excelente índice bioclimático (por ejemplo Índice de Fregoni). No obstante lo anterior, durante el mes de Enero se produjo la mayor acumulación de horas sobre 30° C de las últimas 3 temporadas y consecuentemente la menor acumulación de horas bajo 12° C.

En resumen, una temporada fría en general con un Enero muy caluroso (tramo Rancagua a Linares) en relación a las últimas 3 temporadas, donde la 2001 - 2002 fue la que tuvo mayor temperatura promedio.

Dada las condiciones de menor acumulación de temperaturas sobre 30°C registrada esta temporada, la madurez de la uva se vio retrasada, particularmente en lo que se refiere a caída de acidez y no tanto a la acumulación de azúcares. Ello fue favorable para la obtención de vinos blancos frescos y de aromas intensos.

La condición de verano – otoño muy seco (sólo dos lluvias en todo el período), y luminoso, con gran amplitud térmica, es decir, temperaturas mínimas bajas y temperaturas máximas altas, en general, permitieron cosechar cada variedad en su

momento oportuno, con desarrollo de buena madurez en tintos y buena riqueza aromática.

La lluvia del 20 de Enero en la séptima región al sur, no tuvo mayores consecuencias fitosanitarias en aquellos viñedos que se manejaron adecuadamente.

La pequeña lluvia de la tercera semana de Abril, no causó problemas mayores. Sí se observaron heladas a fines de Abril en sectores puntuales del secano interior, afectando escasos viñedos no cosechados.

Las variedades tintas tuvieron retraso una madurez lenta, con una acumulación de azúcares rápida sólo en las 2 primeras semanas de Abril.

En algunos casos particulares en que la cosecha de Sauvignon vert se prolongó a la primera semana de Abril, se informó de uvas con cierto grado de Botrytis cinerea.

Hoy en día el manejo y control de los viñedos permite no tener grandes fluctuaciones o sorpresas en las producciones reales respecto de las estimaciones realizadas. En algunos casos puede haber variaciones difíciles de predecir, como en temporadas lluviosas en que se afecta en forma importante el peso/tamaño de racimos.

En viñedos para vinos de calidad alta (tipo Reserva), la producción se ha visto disminuida en alrededor de un 15% (en algunos sectores de Casablanca han sido incluso mayores al 30%)

Para vinos varietales, los rendimientos han sido normales, dentro de lo previsto y para vinos de granel (vinos de volumen), se ha visto producciones de normal a bajas.

En general se puede afirmar que la calidad de las uvas de la cosecha 2003, fue en general sobresaliente, con condiciones climáticas excelentes y manejos técnicos de los viñedos que se han ido ajustando cada vez más a una producción de calidad equilibrada.

Este año se ha visto una tendencia a la cosecha de las uvas blancas menos maduras, sobretodo en Sauvignon blanc y Chardonnay para varietales, obteniendo vinos muy frescos, aromáticos y con buena acidez.

Aquellos vinos tintos ya terminados han mostrado calidades muy buenas y en algunos casos excepcionales. Se aprecian vinos de ricos aromas de fruta madura, con buena carga de taninos maduros, sabrosos y equilibrados.

Debe mencionarse que a causa del buen tiempo que predominó en la mayor parte del valle central, sin lluvias y buenas temperaturas, se retrasó demasiado la vendimia, buscando tener buena madurez de taninos, lo que afectó en algunos sectores en particular, con presencia de hongos de la senescencia como *Cladosporium herbarum*, entre otros, en variedades como Cabernet sauvignon y otras más sensibles.

Asimismo, se han podido observar en algunas bodegas casos de fermentaciones lentas aspecto atribuible a sobremadurez.

Sin embargo, se considera que la Cosecha 2003 tiene grandes condiciones para ser un año de excelentes vinos.

Región Vitivinícola 3. Aconcagua

Sub-región Valle de Casablanca

En el valle de Casablanca se presentó una muy buena condición climática, lo que se tradujo en una buena sanidad de las uvas. A pesar de haber tenido un verano caluroso que hizo suponer adelanto de cosecha, el descenso de la temperatura a fines de febrero y principio de marzo, causó un retraso de la madurez, con desfases entre la madurez fenólica y la acumulación de los azúcares en gran parte de los tintos.



La calidad de las uvas, tanto tintas como blancas, fue catalogada en general como muy buena, destacando fineza de aromas, concentración y color de las cepas Pinot noir y Merlot principalmente. En las variedades blancas se destacan aromas frutales frescos y una excelente acidez.

Los rendimientos fueron en general menores que lo estimado para Merlot en un 25%. Se estima en un 10% la caída de producción en Sauvignon blanc, sin embargo para el Chardonnay hubo un aumento de hasta un 15% más de lo esperado.

La cosecha se extendió desde principios de marzo hasta principios de mayo.

Mes/ Año	T° M.Men.	T° M.Max.	T° M.Min.	N° de Hel.	N° Días PP	mm PP
Sep./ 02	12.0	18.7	5.4	0	4	11.7
Oct / 02	13.5	20.3	6.7	0	1	7.2
Mzo /03	16.6	23.6	9.5	0	0	0
Abr./ 03	13.2	21.5	5.0	0	0	0

Tabla 2a. Temporada 2002-2003. Valle de Casablanca

Información agroclimática. Dirección Meteorológica de Chile. Depto. Meteorología Aplicada.

No existe registro de la información en los meses de Noviembre, Diciembre, Enero, Febrero y Mayo.

Mes/ Año	T° M.Men.	T° M.Max.	T° M.Min.	N° de Hel.	N° Días PP	mm PP
Sep./ 01	10.7	16.6	4.8	0	3	10.8
Oct / 01	13.2	19.4	7.1	0	0	0
Ene./ 02	17.7	26.2	9.1	0	0	0
Feb /02	17.6	25.0	10.1	0	0	0
Mzo /02	16.2	25.4	7.5	0	1	5.3
Abr./ 02	13.9	21.4	6.4	2	4	4.7
May./ 02	13.0	19.0	6.9	1.	8	103.6

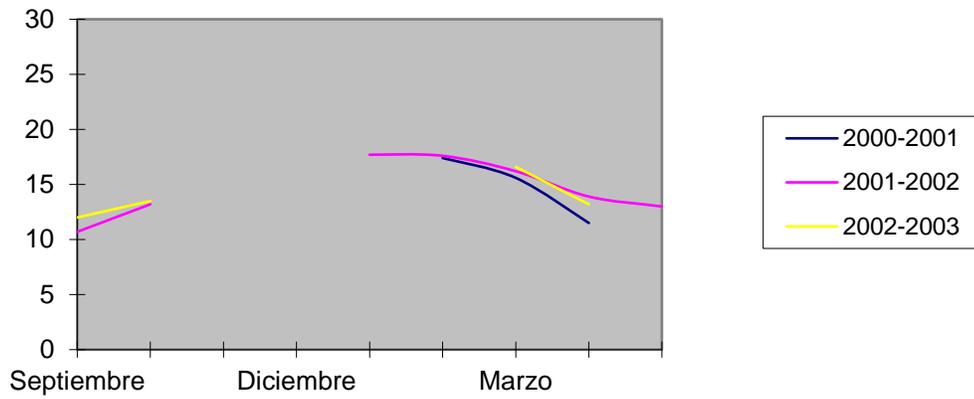
Tabla 2b. Temporada 2001-2002 . Valle de Casablanca.

Información agroclimática. Dirección Meteorológica de Chile. Depto. Meteorología Aplicada.

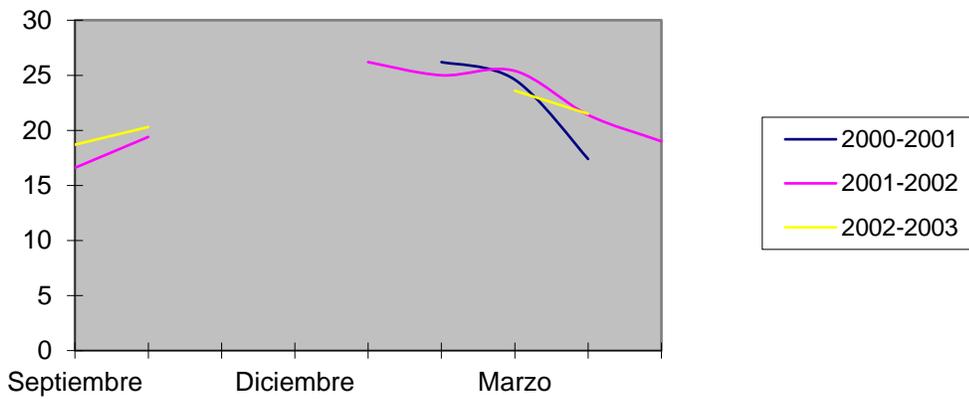
Con respecto al desarrollo de los distintos estados fenológicos de la vid, en general estuvieron dentro de los rangos normales, pero en algunos sectores se presentaron un poco más tardías la floración y la pinta. Debido a la ausencia de precipitaciones y buenas condiciones sanitarias de las uvas, se decidió esperar mayor madurez en la mayor parte de los tintos y se retrasó bastante el período de cosecha en algunos sectores.

Para Casablanca se puede decir que la vendimia 2003 fue de muy buena calidad. En general en los vinos tintos no se presentaron problemas tanto en la fermentación alcohólica como en la maloláctica. En los blancos se destacan una muy buena calidad de uva, muy sana y con una buena acidez que apoya frescos aromas frutales.

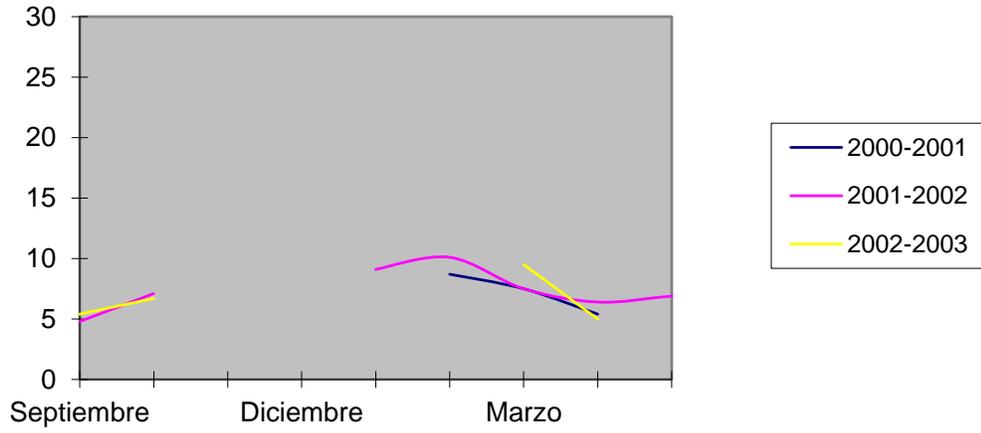
T° Media Mensual, Casablanca



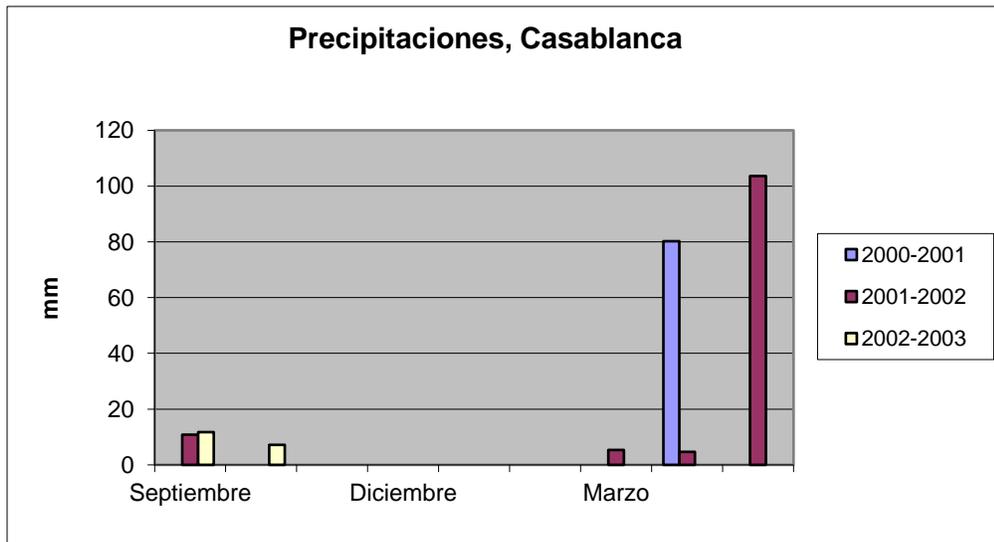
T° media Máxima, Casablanca



T° media Mínima, Casablanca



Precipitaciones, Casablanca



Región Vitivinícola 4. Valle Central

Sub-región Valle del Maipo

En el Valle del Maipo las condiciones climáticas fueron buenas durante toda la temporada, favoreciendo uvas de buena sanidad. Esto permitió esperar el momento considerado oportuno para realizar la cosecha, que fue en general bastante tardía y prolongada y con algunas caídas de rendimiento.



En los vinos tintos destacan el Cabernet sauvignon, para quienes este año se obtuvieron vinos de excelente fruta, mucha redondez, con taninos maduros, elegantes y de gran estructura. Las uvas blancas, en general se tendió a cosecharlas algo más anticipadamente, lográndose vinos de Sauvignon blanc bastante frescos, muy expresivos y frutales; los Chardonnay presentan buen volumen, con buena fruta, elegantes y complejos.

Los rendimientos esperados variaron mucho dependiendo de la variedad, sin embargo cabe destacar el aumento de rendimiento de las variedades Merlot y Carmenère, con un incremento de hasta 16% y 6% respectivamente, el Cabernet sauvignon llegó hasta un 7% menos de lo esperado; las variedades blancas presentaron caídas de rendimiento de hasta un 11% en Chardonnay y aumentos de hasta 10% en Sauvignon blanc.

La brotación de las viñas llegó a adelantarse en una semana en algunos sectores, mientras que los estados fenológicos restantes se presentaron en los períodos normales a cada uno de ellos.

Mes/ Año	T° M.Men.	T° M.Max.	T° M.Min.	N° de Hel.	N° Días PP	mm PP
Sept./ 02	13.0	19.6	6.3	1	4	11.0
Oct./ 02	13.8	21.2	6.4	0	5	13.2
Nov./ 02	15.9	24.6	7.2	0	0	0
Dic./ 02	18.1	27.0	9.2	0	1	2.5
Ene./ 03	20.4	30.1	10.8	0	3	7.9
Febr./ 03	19.2	29.5	9.0	0	0	0
Mar./ 03	17.8	27.1	8.6	0	0	0
Abr./ 03	13.6	23.2	4.1	0	0	0
May./ 03	10.6	19.7	1.5	9	3	105.7

Tabla 3a. Temporada 2002-2003. Valle del Maipo (Pirque)

Información agroclimática. Dirección Meteorológica de Chile. Depto. Meteorología Aplicada

Mes/ Año	T° M.Men.	T° M.Max.	T° M.Min.	N° de Hel.	N° Días PP	mm PP
Sept./ 01	10.6	16.7	4.4	1	4	22.1
Oct./ 01	14.8	22.4	7.2	0	2	4.5
Nov./ 01	16.3	24.8	7.8	0	0	0
Dic./ 01	20.3	29.4	11.1	0	0	0
Ene./ 02	20.2	29.8	10.5	0	0	0
Febr./ 02	19.8	29.2	10.3	0	0	0
Mar./ 02	18.1	27.4	8.8	0	2	12.8
Abr./ 02	13.5	21.6	5.3	3	5	15.8
May./ 02	12.0	19.3	4.7	1	11	174.8

Tabla 3b. Temporada 2001-2002. Valle del Maipo (Pirque)

Información agroclimática. Dirección Meteorológica de Chile. Depto. Meteorología Aplicada.

Mes/ Año	T° M.Men.	T° M.Max.	T° M.Min.	N° de Hel.	N° Días PP	mm PP
Sept./ 02	12.8	19.6	6.0	0	3	20.4
Oct./ 02	15.0	22.1	7.9	0	0	0
Nov./ 02	17.6	26.2	8.9	0	0	0
Dic./ 02	19.0	28.0	10.0	0	0	0
Ene./ 03	21.8	31.5	12.2	0	1	1.6
Febr./ 03	19.4	30.1	8.8	0	0	0
Mar./ 03	17.9	25.7	10.1	0	0	0
May./ 03	11.6	19.2	3.9	6	4	164.6

Tabla 4a. Temporada 2002-2003. Valle del Maipo (Longovilo)

Información agroclimática. Dirección Meteorológica de Chile. Depto. Meteorología Aplicada. No se encontró información de Abril.

Mes/ Año	T° M.Men.	T° M.Max.	T° M.Min.	N° de Hel.	N° Días PP	mm PP
Sept./ 01	12..3	18.6	6.0	0	5	10.6
Oct./ 01	15.6	22.7	8.5	0	1	0.2
Nov./ 01	17.1	25.7	8.6	0	0	0
Dic./ 01	20.5	29.5	11.5	0	0	0
Ene./ 02	20.9	30.7	11.0	0	0	0
Febr./ 02	20.0	29.0	11.0	0	1	2.4
Mar./ 02	20.0	29.9	10.1	0	1	1.3
Abr./ 02	15.7	23.5	7.9	0	3	0.3

Tabla 4b. Temporada 2001-2002 . Valle del Maipo (Melipilla).

Información agroclimática. Dirección Meteorológica de Chile. Depto. Meteorología Aplicada

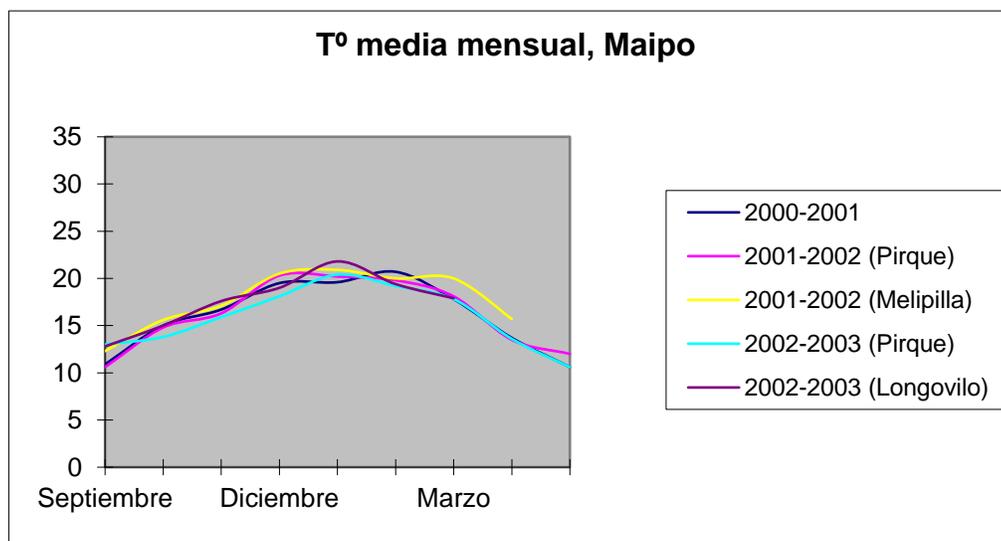
* mes de Mayo, información no disponible

Las labores de cosecha se extendieron desde mediados de febrero hasta principio de mayo.

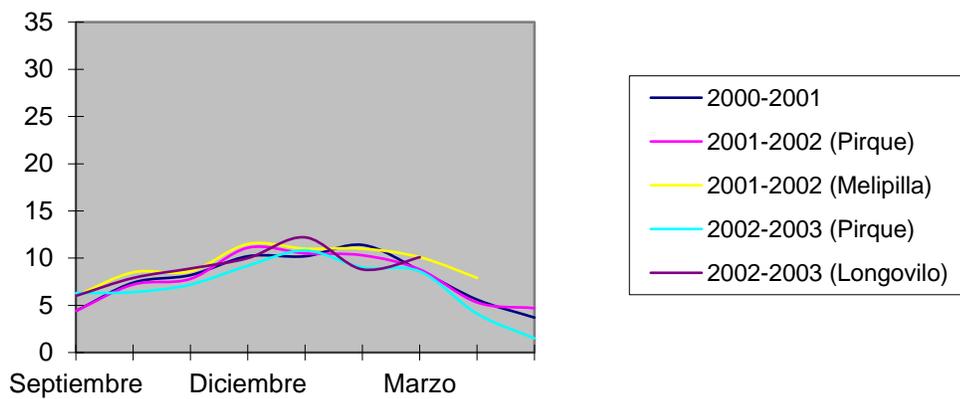
Vinos muy maduros, complejos y de buen volumen, son algunas de las características que presentan los vinos tintos de esta temporada, la que se extendió más de lo normal, en búsqueda de lo considerado como una madurez fenólica óptima. En

cuanto a parámetros analíticos se repitió algo visto en años anteriores respecto a concordancia entre acidez y pH. En algunos Cabernet sauvignon se presentó ciertos problemas de color. Tanto para Cabernet sauvignon como para Merlot se vieron fermentaciones más lentas en algunas bodegas, el resto de las variedades sin embargo tuvo tiempos de fermentaciones dentro de lo esperado.

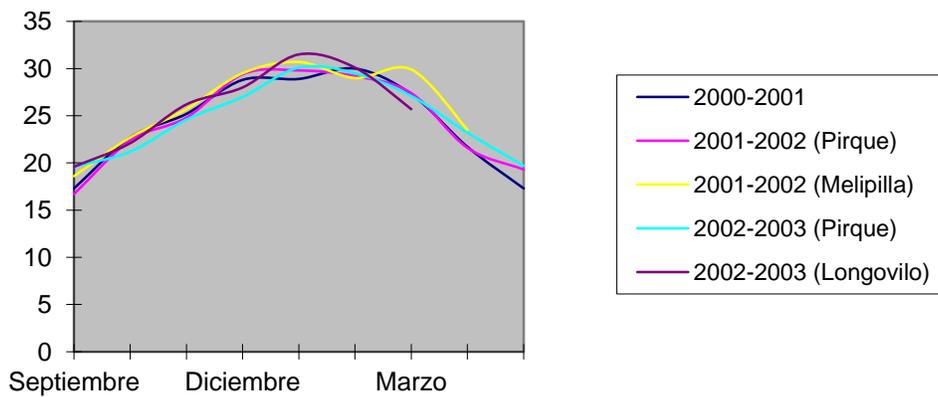
Esta vendimia se considera de muy buena calidad y se podría comparar con la de 1999 y 2001.

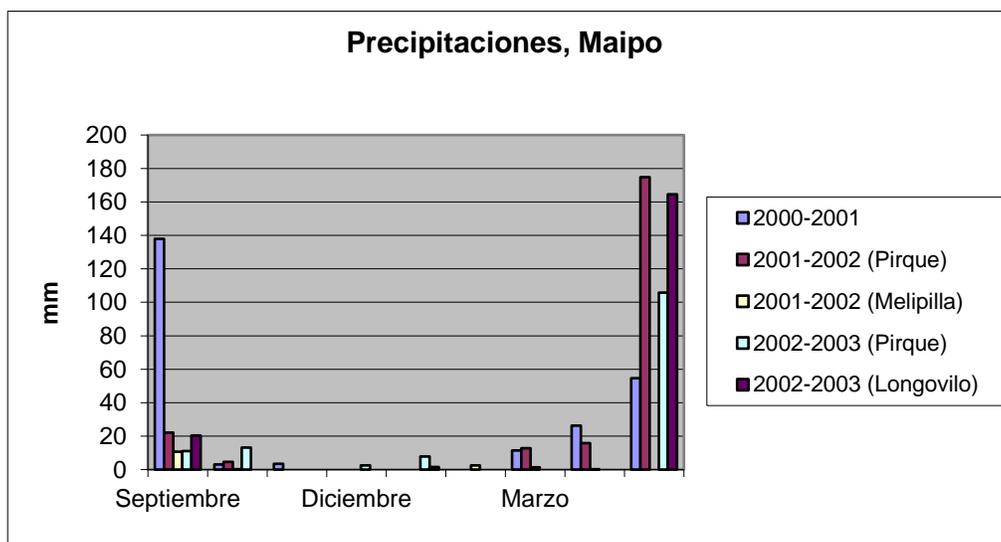


T° media mínima, Maipo



T° media máxima, Maipo





Región Vitivinícola 4. Valle Central

Sub-región Valle del Rapel

El valle de Colchagua presentó buenas condiciones climáticas a lo largo de la temporada, pocos días nublados y una alta oscilación térmica favorecieron la calidad de las uvas. Al igual que en los otros valles la sanidad de las uvas este año fue óptima. En general fue una cosecha prolongada, muy buena, con madurez



completa y rendimientos normales y producción balanceada. Sin embargo, hubo sectores donde hubo retrasos en la madurez de taninos además de problemas de acidez muy alta, observándose menor concentración de la esperada.

En general la calidad de la uva fue buena, destacando las variedades Carmenère y Syrah como muy buenas, Pinot noir sólo como regular, y las variedades blancas estuvieron dentro del promedio de la zona, es decir de buena calidad.

Los rendimientos esperados en tintos fueron bastante variables, ya que Carmenère presento caídas de rendimiento de hasta un 10% en algunas zonas pero en otras experimentó un aumento de 10%. Syrah por el contrario llegó a presentar aumentos de hasta un 10%. En cuanto a las uvas blancas, Chardonnay obtuvo un 5% menos de lo esperado mientras que Sauvignon blanc aumentó hasta en un 5% en algunos casos.

El periodo de cosecha se extendió desde mediados de Febrero, finalizando la molienda a fines de Mayo.

No se presentaron problemas con la brotación, floración y pinta en la mayoría del valle, sin embargo hubo sectores en que las frías temperaturas primaverales implicaron un desarrollo desuniforme de las bayas, lo que se tradujo en tener que cosechar fruta sobremadura para compensar el atraso del 20% de las bayas. En cuanto a la cosecha, éste año en general se realizó más tarde de lo normal.

Mes/ Año	T° Mensual	T° Max.	T° Min.	N° de Hel.	N° Días PP	mm PP
Sept./ 02	12.6	17.7	7.6	0	8	64.7
Oct./ 02	14.0	20.3	7.8	0	3	25.8
Nov./ 02	16.2	24.0	8.5	0	0	0
Dic./ 02	18.5	26.7	11.1	0	1	6.2
Ene./ 03	20.6	29.5	11.8	0	3	9.1
Febr./ 03	19.5	28.7	10.2	0	0	0
Mar./ 03	17.7	25.4	10.0	0	0	0
Abr./ 03	14.8	21.7	7.9	0	1	1.0
May./ 03	11.0	16.8	5.3	2	3	125.8

Tabla 5a. Temporada 2002-2003. Valle de Colchagua.

Información agroclimática. Dirección Meteorológica de Chile. Depto. de Meteorología Aplicada.

Mes/ Año	T° Mensual	T° Max.	T° Min.	N° de Hel.	N° Días PP	mm PP
Sept./ 01	12.5	17.6	7.3	0	3	14.9
Oct./ 01	15.9	22.2	9.7	0	1	1.0
Nov./ 01	17.3	24.9	9.7	0	2	1.3
Dic./ 01	20.2	29.9	11.2	0	0	0
Ene./ 02	20.8	30.3	11.2	0	0	0
Febr./ 02	20.1	29.3	10.8	0	1	6.5
Mar./ 02	19.4	26.2	12.6	0	4	72.5
Abr./ 02	14.9	20.5	9.3	0	5	27.3

Tabla 5b. Temporada 2002-2003. Valle de Colchagua

Información agroclimática.

Dirección Meteorológica de Chile. Depto. de Meteorología Aplicada.

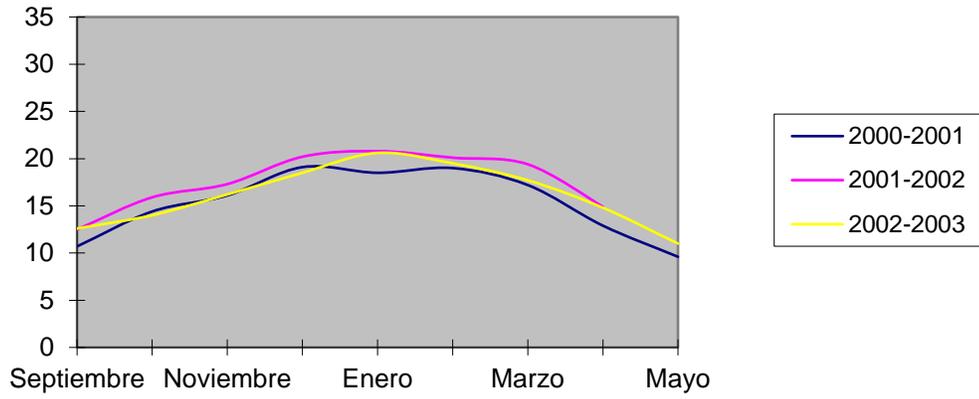
En cuanto a los parámetros analíticos de acidez y pH se presentaron algunos casos de discordancia. Se presentaron ciertos problemas de color en las variedades Merlot y Cabernet sauvignon, en algunas áreas.

Para viñedos bien manejados y equilibrados, se obtuvieron vinos tintos de gran cuerpo, color, aromas frutales destacados y potencial de guarda.

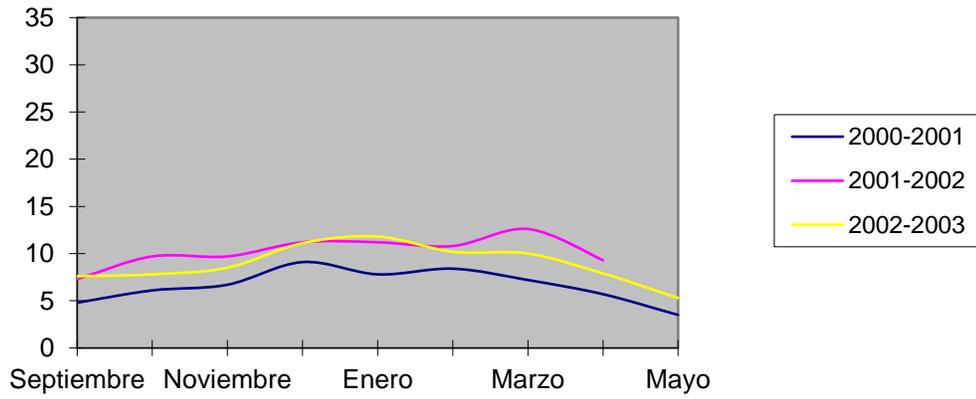
En las fermentaciones, las variedades Chardonnay y Sauvignon blanc se catalogaron como de normal a regulares, mientras que dentro de las variedades tintas la mayor parte tuvieron fermentaciones normales.

De la información recopilada, se considera que esta vendimia se puede comparar con las de los años 1995, 1997, 1999 y 2001, según las opiniones “fue una típica vendimia de año impar, o sea buena”.

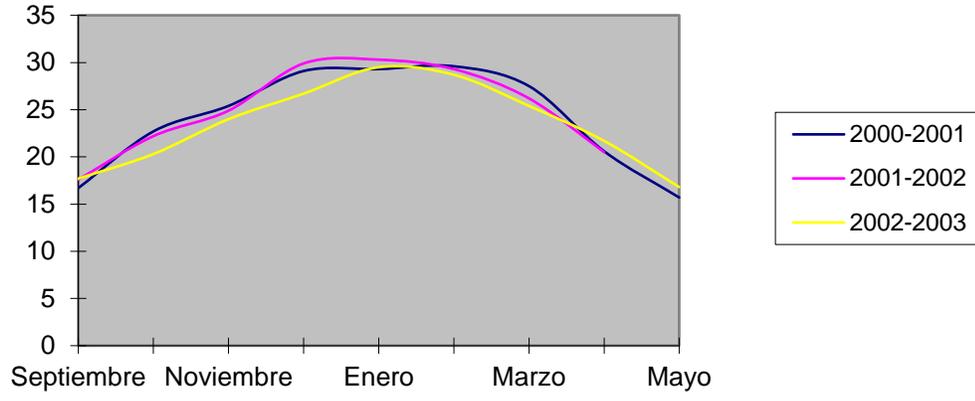
T° media mensual, Colchagua



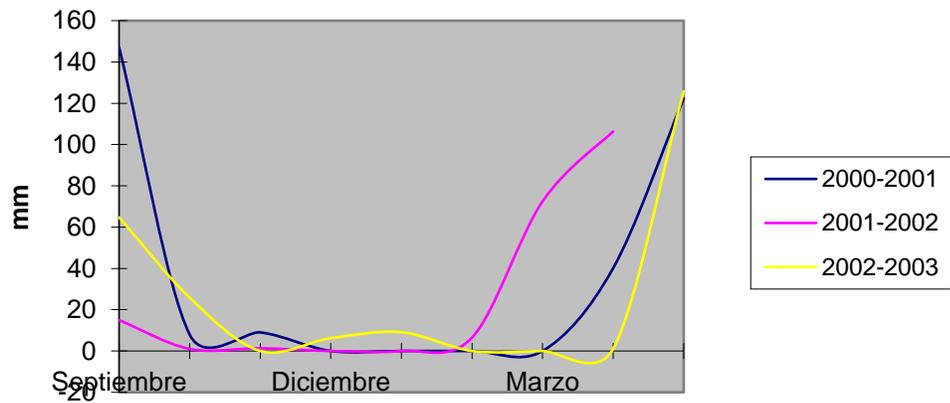
T° media mínima, Colchagua

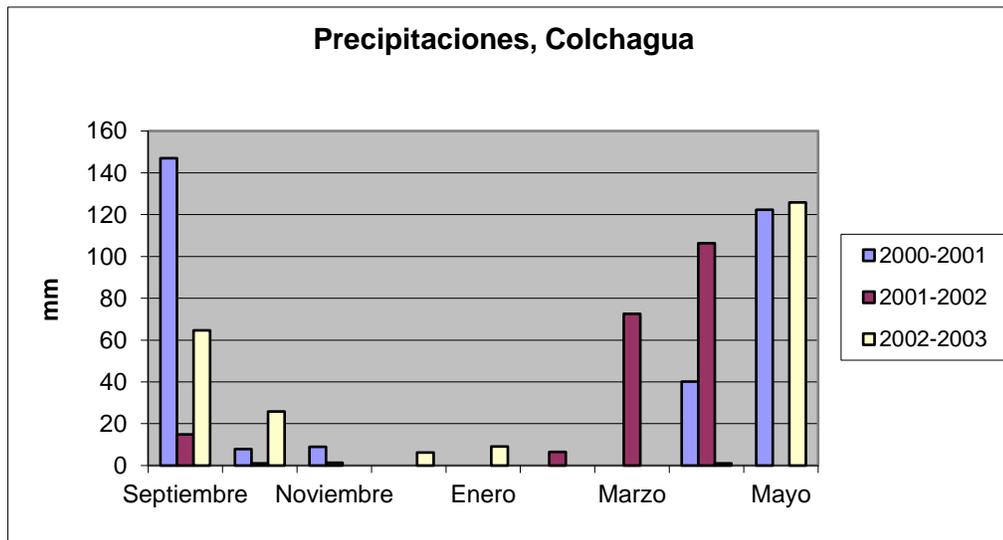


T° media máxima, Colchagua



Precipitación, Colchagua





Región Vitivinícola 4. Valle Central

Sub-región Valle de Curicó



La sub región del valle de Curicó tuvo también una buena condición climática, traduciéndose en una buena vendimia, con una buena sanidad de uva y sin precipitaciones durante la cosecha. Debido a una muy buena madurez de la fruta, se esperan vinos sabrosos, con buena fruta y suaves, ya que los taninos maduraron bien en general. Sin embargo, hubo casos en que la maduración de cepas tintas se retrasó bastante, sobretodo en algunas sub-zonas más frías. Tanto uvas blancas como tintas, tuvieron una buena mantención de acidez.

La calidad de la uva en general fue considerada como muy buena en cepas como Syrah, Carmenère y Pinot noir, con algunas diferencias de muy buena a buena y regular para Cabernet sauvignon y Merlot. Los vinos tintos tuvieron un problema de acidez alta al principio, lo que posteriormente se balanceó al final de la temporada en la mayoría de las variedades.

El rendimiento en general fue bastante variable, con aumento en Chardonnay de alrededor del 10% sobre lo estimado y un 15% para el Sauvignon blanc. En los cepajes tintos, las producciones fueron en algunos casos mayores a lo estimado en aquellos viñedos destinados a vinos tipo varietales y con disminución en viñedos manejados para vinos de mayor calidad.

La cosecha se extendió desde fin de Febrero a principio de Mayo.

Mes/ Año	T° Mensual	T° Max.	T° Min.	N° de Hel.	N° Días PP	mm PP
Sept./ 02	11.5	17.2	5.8	1	8	64.0
Oct./ 02	13.7	20.1	7.3	0	6	24.0
Nov./ 02	16.4	24.2	8.7	0	3	3.4
Dic./ 02	20.0	27.9	12.2	0	1	8.4
Ene./ 03	21.6	29.8	13.5	0	3	32.4
Febr./ 03	20.2	29.3	11.1	0	0	0
Mar./ 03	18.5	26.3	10.7	0	0	0
Abr./ 03	13.8	21.1	6.4	0	1	5.6
May./ 03	9.5	15.8	3.1	5	4	98.5

Tabla 6a. Temporada 2002-2003. Valle del Maule, zona Valle de Curicó

Información agroclimática. Dirección Meteorológica de Chile. Depto. Meteorología Aplicada.

Mes/ Año	T° Mensual	T° Max.	T° Min.	N° de Hel.	N° Días PP	mm PP
Sept./ 01	10.8	16.7	4.8	3	3	9.5
Oct./ 01	14.4	21.2	7.7	0	2	4.6
Nov./ 01	17.0	25.0	9.0	0	2	5.7
Dic./ 01	21.5	30.5	12.6	0	0	0
Ene./ 02	21.7	31.2	12.2	0	0	0
Febr./ 02	21.0	30.3	11.7	0	1	9.2
Mar./ 02	17.4	24.9	9.9	0	5	103.5
Abr./ 02	12.8	18.7	6.9	0	7	28.0

Tabla 6b. Temporada 2002-2003. Valle del Maule, zona Valle de Curicó
Información agroclimática. Dirección Meteorológica de Chile. Depto. Meteorología Aplicada.

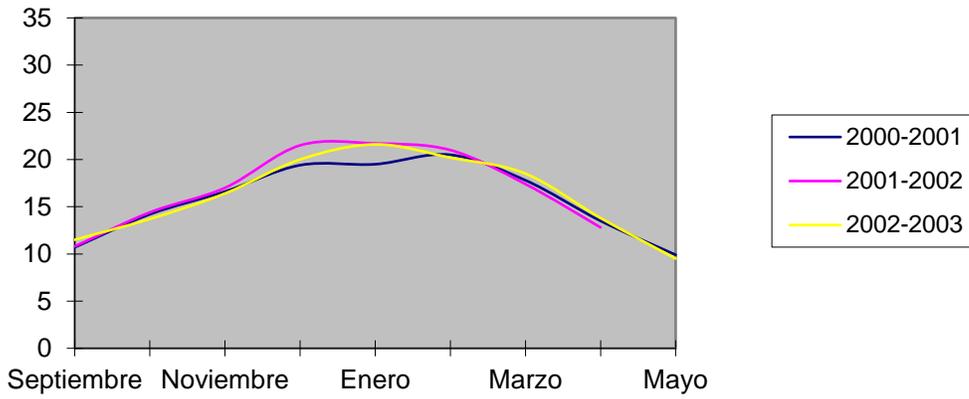
Con respecto a parámetros analíticos, en uvas blancas hubo un desfase entre sólidos solubles y alta acidez, y en el momento de estar dentro de los parámetros de azúcares, la acidez era notablemente alta con poca concentración de fruta madura (tipo durazno y frutos tropicales). Sí eran vinos limpios, con aromas de hierba fresca, frutas cítricas, muy jugosos y en algunos casos nerviosos.

La variedad Merlot presentó en menor cantidad el problema de deshidratación temprana de racimos y falta de coloración de bayas (clon 181), con una alta acidez en un inicio. En algunos casos, esta situación se normalizó al finalizar la temporada.

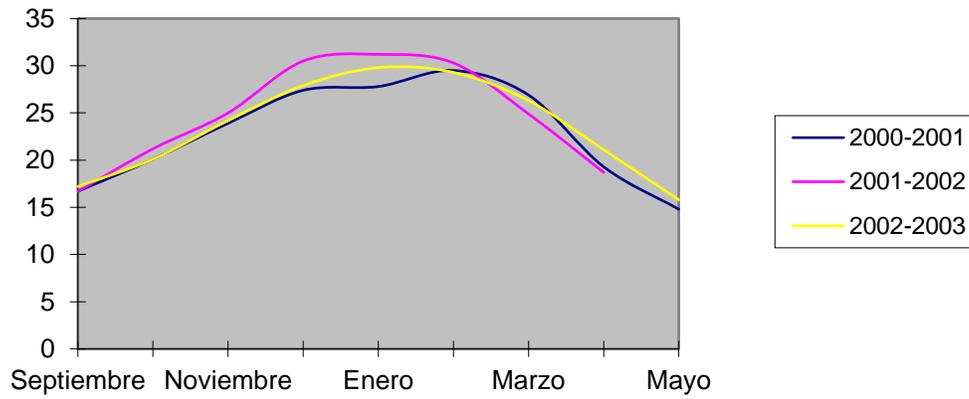
En general los estados fenológicos de brotación y floración se presentaron durante los tiempos correspondientes, sin embargo la pinta se vio retrasada al igual que la cosecha.

No hubo problemas de color en las diferentes cepas presentes en la zona, salvo los ya mencionados de la variedad Merlot. En cuanto a las fermentaciones, las de los vinos blancos fueron normales, al igual que las de las cepas tintas Carmenère y Syrah, sólo se mencionan para Cabernet sauvignon algunos casos de fermentaciones más lentas.

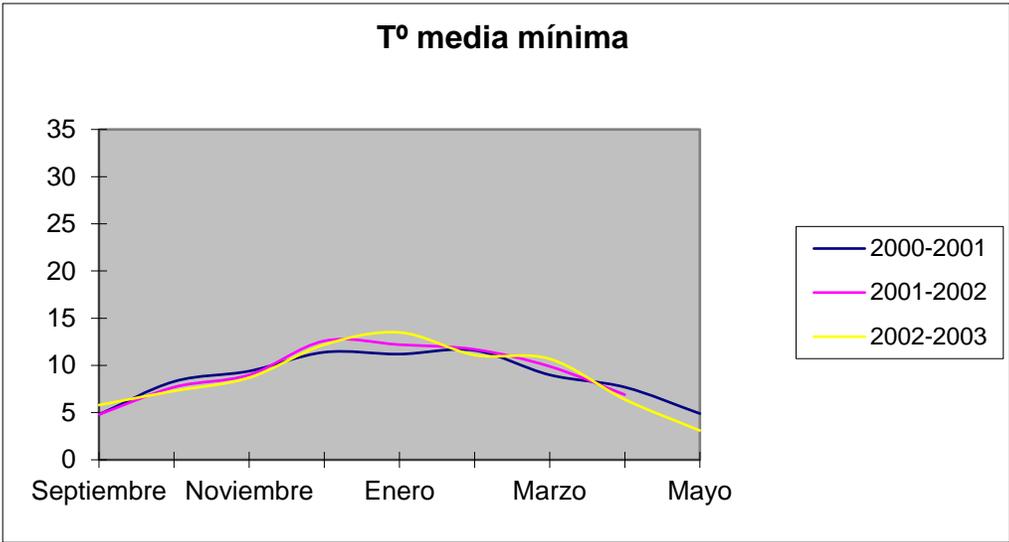
T° media mensual, Maule



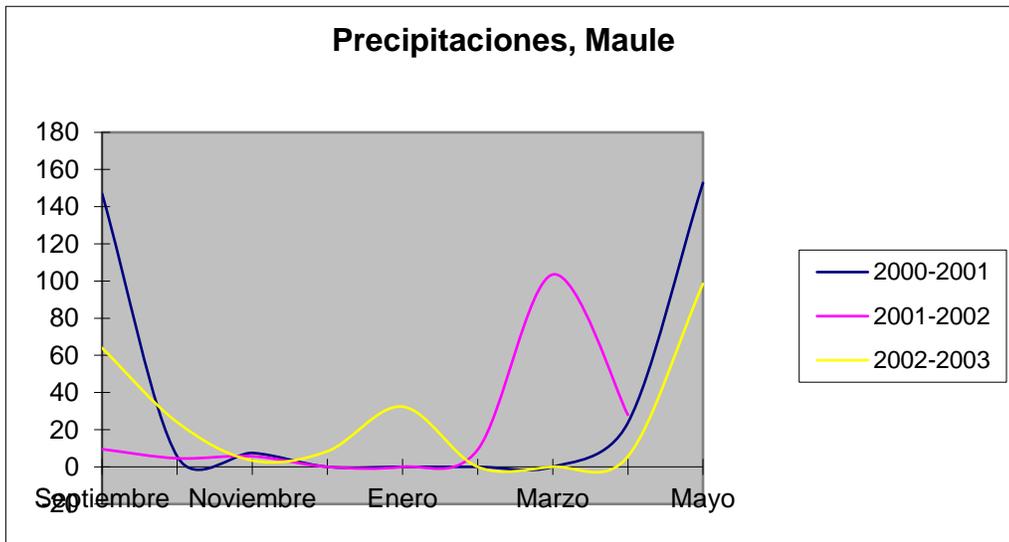
T° media máxima, Maule

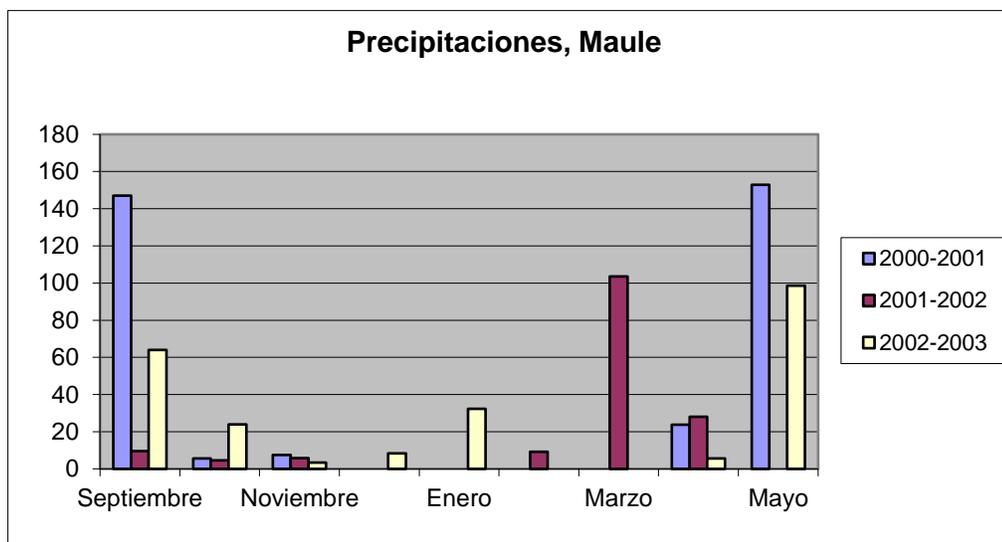


T° media mínima



Precipitaciones, Maule





Región Vitivinícola 4. Valle Central

Sub-región Valle del Maule

Sub-división Maule Sur

El Valle del Maule Sur presentó excelentes condiciones climáticas, lo que permitió que la cosecha se realizara en el momento adecuado. Se contó con una muy buena materia prima ya que la uva estaba sana, pudiendo conseguir vinos con gran estructura y potencial de guarda.

Sin embargo hubo un cierto deterioro de la calidad cuando se cosechó tarde en Mayo, por la presencia de *Cladosporium* y otros hongos de la senescencia que afectaron en algunos sectores. En general, en la región las producciones bajaron notablemente, especialmente en cepajes tintos.

La calidad de las uvas fue considerada muy buena para Cabernet sauvignon, Merlot, Cot, Carignan y Petit verdot, mientras que el Carmenère fue bastante variable; se menciona algunos Syrah y Cabernet franc faltos de tipicidad.

Sin embargo, los vinos de uvas cosechadas con buena madurez, se presentan en general una excelente intensidad de color, gran expresión frutal y taninos maduros. Sauvignon blanc, Sauvignon vert y Chardonnay tuvieron una buena calidad de uva, destacando una buena acidez total natural, vinos frescos y con bastante tipicidad, mientras que las variedades Riesling, Gewurztraminer, y Semillón manejadas para vinos de cosecha tardía se presentaron con muy buenas características.

En cuanto a los rendimientos, es importante destacar la baja producción en Carmenère, Cabernet sauvignon y Chardonnay, los que tuvieron rendimientos de hasta 50%, 30% y 15% menos respectivamente. En el caso de la variedad País hubo sectores donde debido a un ataque de Mildiú en floración se produjeron pérdidas totales.

Debido a las condiciones de primavera fría y nubosa, la brotación y floración ocurrieron tardíamente. La pinta y cosechas también fueron tardías, pero ésta última además se hizo con un mayor grado Brix .

El período de cosecha se extendió desde fines de Febrero hasta principios de Mayo. En tintos inicialmente el contenido de azúcar aumentó rápidamente, para luego mantenerse, la acidez demoró en disminuir lo que provocó que la cosecha se retrasara en aproximadamente 10 días.

Las fermentaciones se desarrollaron normalmente en todos las cepajes, a excepción de Cabernet sauvignon donde hubo algunas más lentas.

La presente vendimia se podría comparar con la de 1997, 1999 y 2001.