



VENDIMIA 2008

Leyda: El invierno del 2007 fue uno de los más duros en muchos años, lo que provocó un retraso en la brotación de 12 días. El mes que registró temperaturas más bajas fue Agosto, el que presentó un valor promedio de bajas temperaturas de 1,6°C (el promedio para ese mes es de 3°C). La primavera también fue más fría que otros años; sin embargo, las altas temperaturas estivales influyeron en un aumento del régimen de riego para compensar las altas demandas evapotranspirativas de la temporada.

A pesar de esta gran variación, la fecha de cosecha sólo se retrasó 10 días, momento en el cual se obtuvo uvas de Sauvignon Blanc de excelente acidez, aromas y alcohol. Además, el pequeño volumen de precipitaciones no produjo mayores problemas fitosanitarios.

Maule: Al igual que en Leyda, el invierno fue de inusual agresividad, el que registró muy bajas temperaturas, registrándose numerosas heladas. El verano fue radicalmente distinto, con temperaturas promedio más altas en comparación con últimas temporadas.

Nuevamente estuvimos ante la presencia de uno de los años más secos que se recuerde en la región. Sin embargo, nuestros viñedos, de más de 60 años, resistieron muy bien, al estar bajo la condición de secano. Hubo una extraordinaria sanidad de uvas durante toda la temporada, debido fundamentalmente a la ausencia de precipitaciones.

Esta fue una cosecha muy particular, ya que se las variedades Merlot, Carignan, Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon llegaron a su óptima madurez en fechas muy cercanas. Los vinos de este año presentan una calidad muy interesante, caracterizados por una alta concentración (racimos y bayas más pequeños de lo normal) y acompañado de muy buena acidez y una gran tipicidad varietal. Será una cosecha para recordar.

Más información en www.ofournier.com