



REPORTE VENDIMIA 2022





Millahue, ubicado en el Valle de Cachapoal en la región de O'Higgins, es un lugar que cada año nos sorprende con la riqueza de su terroir y sus distintos microclimas. Durante el 2021 nos preparamos para recibir esta nueva cosecha 2022, la cual abre un nuevo capítulo para VIK, en donde las innovaciones tanto vitivinícolas como agrícolas juegan un rol fundamental.

Tuvimos un ciclo 2021 - 2022 templado, lo que permitió una excelente cosecha. Las temperaturas oscilaron entre los 12° y 28°C, lo que nos dio un perfecto balance térmico para que las plantas trabajaran en los taninos y lograr la madurez enológica del estándar VIK.

Fue un año fresco, pero no helado. Las temperaturas altas tampoco superaron los 30°C, lejos de ser un año caluroso para nuestro valle. Los vientos de la cordillera de Los Andes venían a temperaturas ideales de 10° a 12°C y la brisa de la costa fue más fría que otros años, lo que nos permitió tener temperaturas más bajas durante las tardes. Las noches no fueron tan frías, conservando bien los aromas y permitiendo que el ciclo de la madurez siga su calmo curso. Nuestras mediciones mostraron que efectivamente presentamos temperaturas menores que las de otros valles cercanos.

En términos generales, podemos decir que la primavera tuvo temperaturas alineadas con el histórico, no obstante, la humedad relativa mínima fue más alta que el promedio de años anteriores, lo cual desencadenó que la floración fuera más extensa y retrasada; logrando en nuestras variedades racimos más sueltos, con buena aireación.

En términos de rendimiento, fue una cosecha media lo que permite concentrar y dar estructura de forma natural a los vinos; sumado a los manejos de vitivinicultura durante el año (riego, canopia y cosecha en verde entre otros) hacen que naturalmente permita una mejor calidad y elegancia de nuestras uvas.

En nuestro viñedo fue clave un manejo racional del recurso hídrico disponible para tener una excelente cosecha 2022.



"Dentro de nuestra filosofía Holística, la clave fue la búsqueda de los detalles lo que generó un mejor proceso de principio a fin."

Partimos la vendimia tempranamente, la primera semana de marzo (v/s las cosechas anteriores que se realizaron usualmente a fines de este mes). Para llevar nuestro estilo debemos y es necesario leer cada añada. Esta fue una respuesta al hecho del cambio climático, al tener un año 2021 particularmente seco y exento de precipitaciones.

En palabras de nuestro enólogo jefe, Cristián Vallejo:

"Los vientos costeros y cordilleranos fueron intensamente importantes entregando las temperaturas exactas para que nuestro Terroir exprese esa elegancia, crocancia, vibrancia y una experiencia... histórica. Y hablo de una experiencia en todas sus miradas tanto de vivir el momento como el uso de lo aprendido en el tiempo... Esto se tradujo en vinos dinámicos y finos con todas las formas y ángulos posibles de este lugar..."

Como cada temporada, desde nuestra primera cosecha en 2009, el proceso de recolección de la uva se realiza en la noche y de forma manual, para así encontrar la fruta en su mejor momento, sin verse afectadas por los rayos solares y luego hacer una selección delicada que nos permite finalmente un proceso de fermentación único. También es un ejemplo de que la sustentabilidad y el cuidado de nuestro Terroir está en cada decisión, aquí generamos un menor consumo de energía al recibir nuestras uvas frías naturalmente para una óptima vinificación.

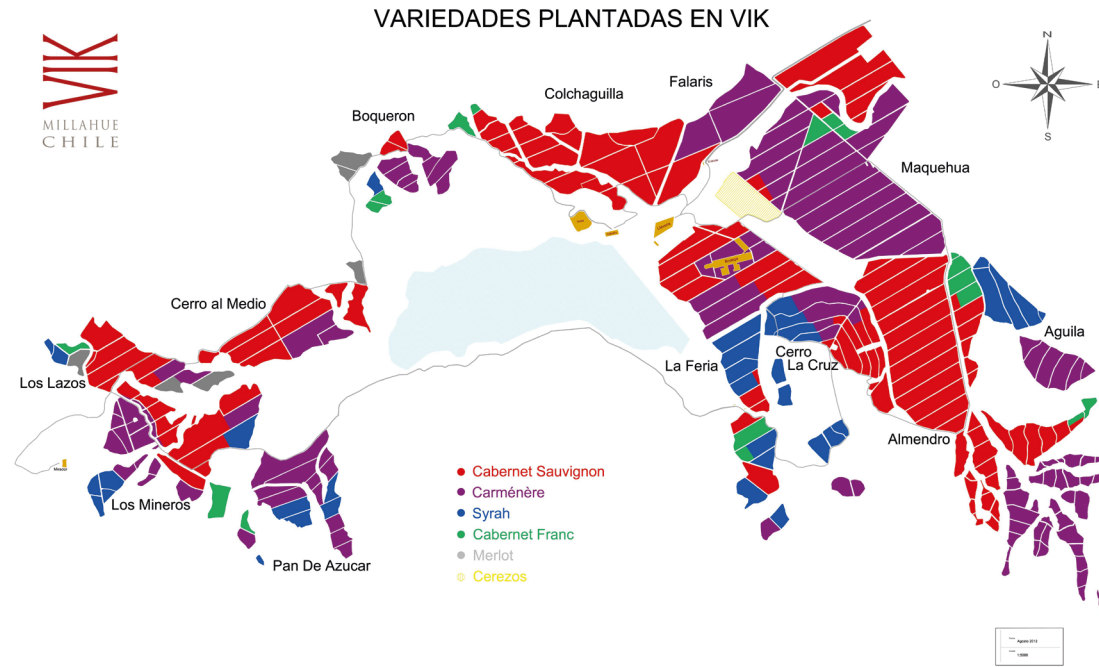
Además, debido a las características únicas de nuestro campo, en donde tenemos 12 subdivisiones de nuestro terroir, realizamos la cosecha nocturna en tiempos diferidos y dependiendo tanto del sector como de la uva.

TERROIR:

VIÑEDO + SUELO + CLIMA + HOMBRE

En VIK, este concepto lo llevamos a un nivel más alto: Micro terroir, la especialización en nuestro origen, lo que da como resultados vinos de alta gama, inigualables.

LA IMPORTANCIA DEL MICROTERROIR



Nuestra cosecha es nocturna y manual, partimos cosechando a la 1 AM hasta las 6 - 7 AM, que es donde las uvas están a más baja temperatura, en el peak del frío.

Partimos en los sectores de “Los Lazos” y “Los Mineros”, en dirección hacia la costa, con temperaturas más bajas debido a los vientos característicos de ese punto. En esta zona se encuentran plantadas las uvas de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Syrah, las mejores uvas para elaborar nuestro ícono VIK y también Milla Cala.

Continuamos en la zona ubicada al norponiente del viñedo, en dirección al cerro “El Ajial” en donde prepondera el Carmenere y en el Cerro “Loma del Puma”, en donde se encuentra Cabernet

Sauvignon y Cabernet Franc. Es en este sector donde encontramos las uvas que posteriormente darán las características de linealidad y crocancia a nuestros ensamblajes, pues reciben el sol de la mañana y las sombras de los cerros desde las 5 de la tarde, por lo que la temperatura es medida para conservar la uva en buen estado, lo que al mismo tiempo favorece la conservación de aromas y su acidez.

Finalmente terminamos con el Carmenere por ser la variedad más parsimoniosa en madurar, ubicada en los micros valles de Maquehua y Almendros. Esta cepa dará vida posteriormente a “La Piu Belle”, el ensamblaje en donde Carmenere es la cepa que amablemente escribe la prosa de cada parrafo en su estilo....

SUBDIVISIONES: POTENCIANDO EL MICROTERROIR

Dentro de nuestro proceso vitivinícola, hemos llegado a subdividir una pequeña parcela incluso en 3 zonas, que irán a cubas diferentes, pues la riqueza de nuestros suelos reflejan una mineralidad y fineza que merece ser preservada de manera única.

Este trabajo también nos ayuda a mejorar la calidad de la uva, la concentración de los taninos en su máxima expresión y eso es en definitiva un enfoque holístico que se traduce en que la naturaleza ayuda en la toma de decisiones que sucederán con posterioridad a la fermentación.

Otra de las mejoras este 2022 fue incluir el concepto de **Agricultura de Precisión: Los Polígonos de Cosecha**. Esto permitió identificar subsectores dentro de las parcelas ya definidas, para luego procesar la uva en cubas según el color de su polígono. Un ejemplo de como es este trabajo lo podemos ver en el sector de Los Lazos y con Cabernet Sauvignon: identificando las diferentes características de la uva por color y luego en cubas.

Este proceso está asociado al mismo tiempo al manejo de la canopia, en que se saca la parte verde de las plantas (como el deshoje) junto a la poda de la uva, que es la descarga de excesos de racimos cuando está aún en verde. Esto nos ayuda a reducir el rendimiento y asegurar la calidad de la uva, incluso en términos del alcohol al momento de la madurez del tanino (siendo más bajo su grado), uno de los objetivos para conseguir una cosecha óptima y mejor manejo de la producción. Como resultado, logramos una estructura natural de los vinos.





EFECTOS DEL CAMBIO CLIMÁTICO

Siendo el 2021 un año particularmente seco en comparación con el lluvioso 2020, el manejo prudente y bien calculado del agua fue clave.

En este contexto es importante recalcar que en VIK no somos partidarios de estresar las plantas puesto que esta debe tener un equilibrio organoléptico, logrando de este modo que el vino sea balanceado también a la hora de embotellado. Para conseguir este correcto manejo del agua, consideramos aplicar tecnología en los distintos pilares de riego basados en:

- **Distribución del agua**
- **Obtención del agua**
- **Humedad del suelo**
- **Necesidades de la planta**

Y finalmente con todas estas variables, logramos el balance.

Esta eficiencia se logra mediante tecnología de monitoreo realizada por el área agrícola, en los puntos de riego, suelo y clima. Asimismo se realizaron mediciones de humedad de los suelos, distribución del agua y optimización de la forma de riego.

Realizamos el método del “riego en invierno” es decir el uso de lluvia artificial para no llegar al verano con una planta con un nivel de escasez de hidratación innecesario.



Cada año conocemos mejor nuestro viñedo y mejoramos en las técnicas de monitoreo gracias al equipo de alta precisión del área agrícola. Una de las mejoras este 2022 fue la estrategia de riego con Estaciones Meteorológicas, para un mejor conocimiento de los microclimas.

A través de sondas de humedad se identificó la capacidad del campo y la recomendación de riego para evitar el estrés de las plantas.

De esta manera nuestros equipos enológico y vitícola fueron dando término a la cosecha 2022 la primera semana de mayo para dar paso al proceso de producción, fermentación y espera del nuevo nacimiento de nuestros vinos.

La guarda en barrica difiere en cada uno de nuestros vinos: en el caso de VIK es de 24 a 26 meses; en el caso de La Piu Belle es de 22 a 23 meses; Milla Cala de 18 a 20 meses y en "A" 14 meses. Sin embargo esto cambia año a año, quedando a criterio del enólogo quien busca la mejor expresión de nuestros vinos según su particularidad.

LA ALQUIMIA PRESENTE EN EL ROSÉ

Una mujer atemporal, cuya belleza se cubre de flores, es la carta de presentación de **La Piu Belle Rosé**; un vino único, que destaca por su color, intensidad, elegancia y versatilidad.

El lanzamiento de su nueva versión se espera para fines de junio de 2022. Como cada año, estará 1 mes en barrica, con un % que fluctúa entre el 7 y el 15% del total de la mezcla.

Este año el rosé será más expresivo, con notas de damasco, durazno-plátano y un toque cítrico de cáscara de naranja en nariz, siempre apoyado por una tropical y elegante nota de maracuyá. Además de aromas a pétalos de rosa blanca y un aspecto fumé por el tostado de las barricas. Es un rosado con cuerpo, que tiene la parte dinámica de los rosé frescos pero también la suficiente complejidad de capas de sabores para poder maridar con distintos tipos de cocina.

Este 2022 está particularmente aromático, las flores se notan más que en años anteriores.

LA PIU BELLE





BARROIR

En esta cosecha, todos los vinos tendrán “Barroir” (Barrica y Terroir) en algún porcentaje. Un concepto único en el mundo donde nosotros mismo armamos y hacemos las barricas con roble francés pero a su vez les damos nuestra identidad propia al tostarlas con aquellos robles que llevan más de un siglo en nuestro Terroir juntando 200 años de Chile y 200 años de Francia en nuestros vinos transmitiendo vivencias del tiempo escritas en la memoria de la naturaleza.

Nuestro expertise, los ensayos y estudios nos permitieron lograr hacer en nuestras barricas tipos de tostados diferentes y característicos, para cada uno de nuestros vinos.

Tostamos con robles de la misma propiedad lo que le da identidad única y propia. Todo esto repercute en darle más tensión, dinamismo y elegancia a los vinos.

> **Barroir: Making off**



Si bien en VIK nos hemos caracterizado por realizar ensamblajes tintos y nuestra meta inicial ha sido destacar en el mundo por ello, también es cierto que estamos siempre de la mano de la innovación y como nuestros fundadores Alex y Carrie Vik, asumiendo los riesgos para crear algo nuevo, único y excepcional.

Este año hemos decidido llegar a los bordes más cercanos a la costa de la viña para plantar nuevas cepas, cepas del Viejo Mundo que tendrán el sello audaz del valle de Millahue.

Son plantas escogidas por nuestro enólogo para crear vinos blancos elegantes que por condiciones de clima y suelo (granítico), se pueden desarrollar perfectamente en nuestro terroir: **Marsanne** (Francia),

Roussanne (Francia), **Verdejo** (España) y **Vermentino** (Italia).

“El vino será igual que nuestros tintos, un vino con capas y fineza, que tenga consistencia y elegancia” pero con tonos y letras del Nuevo Mundo: nuestra cordillera de la costa, brisa marina, entre otros.

Esa escritura moderna e intensa, profunda y elegante, dinámica y reflexiva del valle de Millahue es lo que nos hará sobresalir con estas cepas”, recalcó Vallejo.

A partir de la cosecha 2024 - 2025 podremos ver los primeros resultados de esta innovación.



El propósito de la viña finalmente, es lograr el mejor vino del mundo con un uso consciente de los recursos de la naturaleza, eficientando nuestros procesos para tener un menor impacto posible en el medio ambiente. Cuidando cada metro cuadrado de nuestro terreno para que no sólo sirva hoy, sino que a futuro.

