

RELATÓRIO DE VINDIMA 2022





Millahue, localizado no vale do Cachapoal na região de O'Higgins, é um lugar que todos os anos nos surpreende com a riqueza de seu terroir e seus distintos microclimas. Durante 2021, estivemos nos preparando para receber a nova safra 2022, que abre um novo capítulo para a VIK e na qual as inovações vitivinícolas e agrícolas desempenham um papel fundamental.

Tivemos um ciclo 2021-2022 ameno, o que permitiu uma excelente safra. As temperaturas oscilaram entre 12 °C e 28 °C, o que nos proporcionou a amplitude térmica perfeita para que as plantas desenvolvessem os taninos e alcançassem a maturação enológica padrão VIK.

Foi um ano fresco, mas não muito frio. As temperaturas máximas não ultrapassaram os 30 °C, longe de ser um ano quente para nosso vale. Os ventos que sopravam da cordilheira dos Andes apresentavam temperaturas ideais, entre 10 °C e 12 °C, e a brisa costeira foi mais fria que em outras temporadas, resultando em temperaturas mais baixas durante as tardes. Noites não tão frias permitiram uma boa conservação dos aromas e um seguimento tranquilo do ciclo de maturação. Nossas medições mostraram que, de fato, tivemos temperaturas inferiores a outros vales próximos.

Em termos gerais, podemos dizer que as temperaturas da primavera foram compatíveis com o histórico. No entanto, a umidade relativa mínima foi mais alta que a média de anos anteriores, o que resultou em um período de floração mais longo e tardio e na obtenção de cachos mais soltos e com boa aeração em nossas variedades.

Quanto ao rendimento, foi uma colheita média que permite concentrar e dar estrutura de forma natural aos vinhos. Isso, além do manejo de vitivinicultura durante o ano (irrigação, dossel vegetativo e desbaste de cachos, entre outros), faz com que sejam obtidas uvas de melhor qualidade e elegância naturalmente.

Em nosso vinhedo, o manejo racional dos recursos hídricos disponíveis foi fundamental para obter uma excelente safra 2022.



“Em nossa filosofia holística, o segredo para gerar um melhor processo do princípio ao fim foi a busca pelos detalhes.”

Iniciamos a vindima mais cedo, na primeira semana de março (em comparação com colheitas anteriores que normalmente começavam no final desse mês). Para manter nosso estilo, devemos e precisamos fazer a leitura de cada safra. Essa foi uma resposta às mudanças climáticas, já que 2021 foi um ano particularmente seco e sem precipitações.

Nas palavras de nosso enólogo-chefe, Cristián Vallejo:

“Os ventos costeiros e provenientes da cordilheira foram muito importantes, entregando as temperaturas ideais para que nosso terroir expresse essa elegância, caráter crocante, vibrante e uma experiência... histórica. E falo de uma experiência em todos os seus aspectos, tanto de viver o momento como de usar o que foi aprendido com o tempo... Isto se traduziu em vinhos dinâmicos e finos com todas as formas e ângulos possíveis deste lugar...”

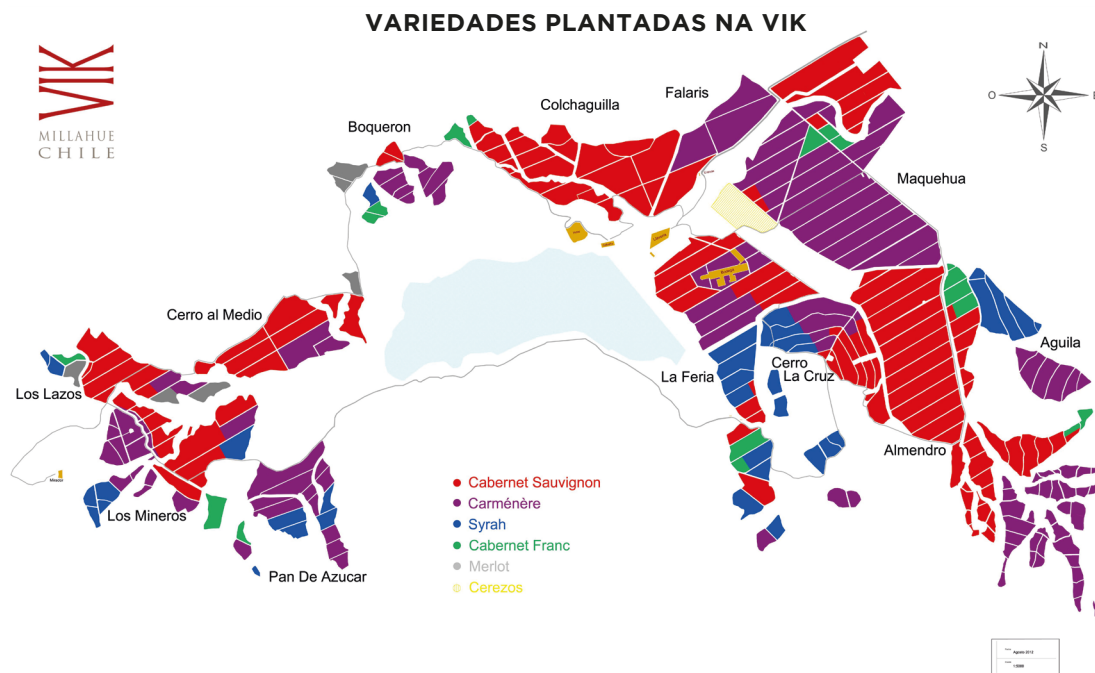
Como em todas as temporadas, desde nossa primeira safra em 2009, a colheita da uva é noturna e manual. Assim, encontramos a fruta em seu melhor momento, sem ser afetada pelos raios solares. Em seguida, após uma seleção delicada, finalizamos com um processo de fermentação único. Isso é também um exemplo de que a sustentabilidade e o cuidado de nosso terroir está em cada decisão tomada. Dessa forma, ao recebermos nossas uvas naturalmente frias para uma vinificação ótima, geramos um menor consumo de energia.

Além disso, devido às características únicas de nosso campo, onde temos 12 subdivisões de nosso terroir, realizamos a colheita noturna em diferentes momentos e dependendo do setor e da uva.

TERROIR: VINHEDO + SOLO + CLIMA + HOMEM

Na VIK, levamos esse conceito a um patamar superior: o microterroir, a especialização em nossa origem, o que dá como resultado vinhos de alta gama, inigualáveis.

A IMPORTÂNCIA DO MICROTERRÓIR



Nossa vindima é noturna e manual. Começamos a colheita à 1 da madrugada até 6 - 7 da manhã, que é quando a temperatura das uvas é mais baixa, no auge do frio.

Partimos pelos setores “Los Lazos” e “Los Mineros”, em direção à costa, com temperaturas mais baixas devido aos ventos característicos desse local. Nessa zona, estão plantadas as cepas Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Syrah, as melhores uvas para elaborar nosso ícone VIK e o Milla Cala.

Continuamos na área localizada a noroeste do vinhedo, em direção ao “Cerro El Ajjal”, onde predomina a Carménère, e ao “Cerro Loma del Puma”, onde se encontra a Cabernet Sauvignon e a Cabernet Franc.

É nesse setor onde encontramos as uvas que posteriormente serão responsáveis por conferir as características de linearidade e o caráter crocante aos nossos cortes. A temperatura moderada conserva a uva em bom estado, uma vez que recebem o sol da manhã e as sombras das montanhas desde às 5 da tarde. Isso, ao mesmo tempo, favorece a conservação de aromas e sua acidez.

Finalmente, terminamos com a Carménère por ser a variedade de maturação mais lenta, localizada nos microvales de Maquehua e Almendros. Posteriormente, essa cepa dará vida ao “La Piu Belle”, corte no qual a Carménère é quem amavelmente escreve a prosa de cada parágrafo ao seu estilo.

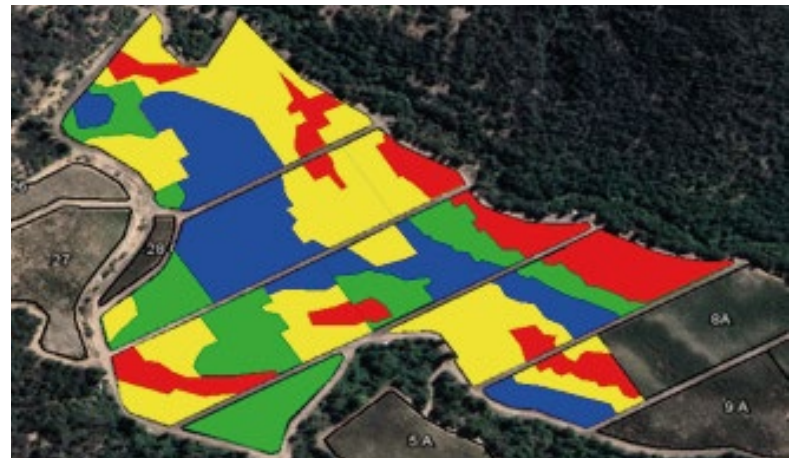
SUBDIVISÕES: A POTENCIALIZAÇÃO DO MICROTERROIR

Em nosso processo vitivinícola, chegamos inclusive a subdividir um pequeno lote em 3 zonas, cujas frutas serão separadas em cubas diferentes, pois a riqueza de nossos solos reflete uma mineralidade e fineza que merece ser preservada de forma única.

Esse trabalho também nos auxilia a melhorar a qualidade da uva, a concentração dos taninos em sua máxima expressão e isso é, definitivamente, um enfoque holístico que se traduz em uma ajuda da natureza na posterior tomada de decisão durante a fermentação.

Outra melhoria implementada em 2022 foi o conceito de **Agricultura de Precisão**: Os Polígonos de Colheita. Isso permitiu a identificação de subsetores dentro dos lotes já definidos, para logo processar a uva em cubas segundo a cor de seu polígono. Um exemplo desse trabalho pode ser visto no setor Los Lazos e com a Cabernet Sauvignon: com a identificação das diferentes características da uva por cor e a separação nas cubas.

Esse processo está associado, ao mesmo tempo, com o manejo do dossel vegetativo, quando são retiradas as partes verdes das plantas (como a desfolha) junto à poda da uva, que é a remoção de excessos de cachos ainda verdes. Isso nos ajuda a reduzir o rendimento e a garantir a qualidade da uva, inclusive em termos de álcool no momento da maturação dos taninos (sendo menor sua graduação), um dos objetivos para conseguir uma colheita ótima e um melhor manejo da produção. Como resultado, alcançamos uma estrutura natural dos vinhos.





EFEITOS DAS MUDANÇAS CLIMÁTICAS

Sendo 2021 um ano particularmente seco em comparação ao chuvoso 2020, o manejo prudente e bem calculado da água foi fundamental.

Nesse contexto, é importante ressaltar que na VIK não somos adeptos de estressar as plantas, uma vez que devem ter um equilíbrio organoléptico. Obtemos, dessa forma, um vinho equilibrado também ao ser engarrafado. Para conseguir esse correto manejo da água, consideramos aplicar a tecnologia nos diferentes pilares de irrigação baseados na(s):

- **Distribuição da água**
- **Obtenção da água**
- **Umidade do solo**
- **Necessidades da planta**

E finalmente, com todas essas variáveis, atingimos o equilíbrio.

A eficiência é alcançada mediante tecnologia de monitoramento executada pela área agrícola, nos pontos de irrigação, solo e clima. Sendo assim, foram realizadas medições de umidade dos solos, distribuição de água e otimização da forma de irrigação.

Aplicamos o método de “irrigação no inverno”, ou seja, o uso de chuva artificial para que a planta não chegasse ao verão com um nível de escassez hídrica desnecessário.



A cada ano, conhecemos melhor nosso vinhedo e melhoramos as técnicas de monitoramento graças ao equipamento de alta precisão da área agrícola. Uma das melhorias de 2022 foi a estratégia de irrigação com estações meteorológicas, para um melhor conhecimento dos microclimas.

Mediante o uso de sensores de umidade, identificou-se a capacidade do campo e a recomendação de irrigação para evitar o estresse das plantas.

Dessa maneira, nossas equipes enológica e vitícola finalizaram a vindima 2022 na primeira semana de maio para dar sequência ao processo de produção, fermentação e à espera do nascimento de mais um de nossos vinhos.

O período de maturação nos barris difere em cada um de nossos vinhos: no caso do VIK, é de 24 a 26 meses; para o La Piu Belle, 22 a 23 meses; Milla Cala permanece de 18 a 20 meses e o "A", 14 meses. Entretanto, a critério do enólogo, isso pode mudar de um ano para outro, em busca da melhor expressão de nossos vinhos, segundo sua particularidade.

A ALQUIMIA PRESENTE NO ROSÉ

Uma mulher atemporal, cuja beleza está coberta de flores, é a carta de apresentação do **La Piu Belle Rosé**. Um vinho único que se destaca por sua cor, intensidade, elegância e versatilidade.

O lançamento de sua nova versão é esperado para o final do mês de junho de 2022. Entre 7 e 15% do total do corte passará por uma maturação de 1 mês no barril, como ocorre todos os anos.

Este ano, o rosé será mais expressivo, com notas de damasco, nectarina e um toque cítrico de casca de laranja no nariz, sempre apoiado por uma tropical e elegante nota de maracujá. Além de aromas de pétalas de rosa branca e um aspecto fumê em função da tosta dos barris. É um vinho rosado com corpo, que possui a parte dinâmica dos rosés frescos, mas também a suficiente complexidade de camadas de sabores para poder harmonizar com distintos tipos de gastronomia.

A safra 2022 está particularmente aromática, com um destaque maior para as flores do que em anos anteriores.

LA PIU BELLE





BARROIR

Em todos os vinhos dessa safra, em alguma porcentagem, será aplicado o “Barroir” (barril e terroir). Um conceito único no mundo no qual nós mesmos armamos e produzimos os barris com carvalho francês. Porém, ao mesmo tempo, imprimimos nossa identidade ao tostá-los com o carvalho presente há mais de um século em nosso terroir, unindo 200 anos do Chile e 200 anos da França em nossos vinhos, transmitindo vivências do tempo escritas na memória da natureza.

Nossa expertise, testes e estudos nos permitiram alcançar tipos diferentes e característicos de tosta em nossos barris, para cada um de nossos vinhos.

A tosta é feita com carvalho da mesma propriedade, o que lhe dá identidade única e própria. Tudo isso resulta em mais tensão, dinamismo e elegância nos vinhos.

> **Barroir: Making off**



Embora na VIK nos caracterizemos pela elaboração de cortes tintos e nossa meta inicial tenha sido se destacar mundialmente por isso, também é certo que estamos sempre atentos às inovações e, como nossos fundadores Alex e Carrie Vik, assumimos riscos para criar algo novo, único e excepcional.

Este ano, decidimos chegar nos limites da vinícola mais próximos da costa para plantar novas cepas, variedades do Velho Mundo que terão o selo audaz do vale de Millahue.

São plantas selecionadas por nosso enólogo para criar vinhos brancos elegantes que, pelas condições do clima e do solo (granítico),

podem se desenvolver perfeitamente em nosso terroir: **Marsanne** (França), **Roussanne** (França), **Verdejo** (Espanha) e **Vermentino** (Itália).

“O vinho será como nossos tintos. Um vinho com camadas e fineza, que tenha consistência e elegância”, porém com matizes e letras do Novo Mundo: nossa cordilheira da costa, a brisa marinha, entre outros fatores. Essa escrita moderna e intensa, profunda e elegante, dinâmica e reflexiva do vale de Millahue é o que nos fará brilhar com essas cepas”, enfatizou Vallejo.

A partir da safra 2024 - 2025 poderemos ver os primeiros resultados dessa inovação.



O propósito da vinícola, finalmente, é obter o melhor vinho do mundo com o uso consciente dos recursos naturais, tornando nossos processos mais eficientes para ter o menor impacto possível no meio ambiente. Cuidando cada metro quadrado de nosso terreno para que dê frutos não apenas hoje, mas também no futuro.

