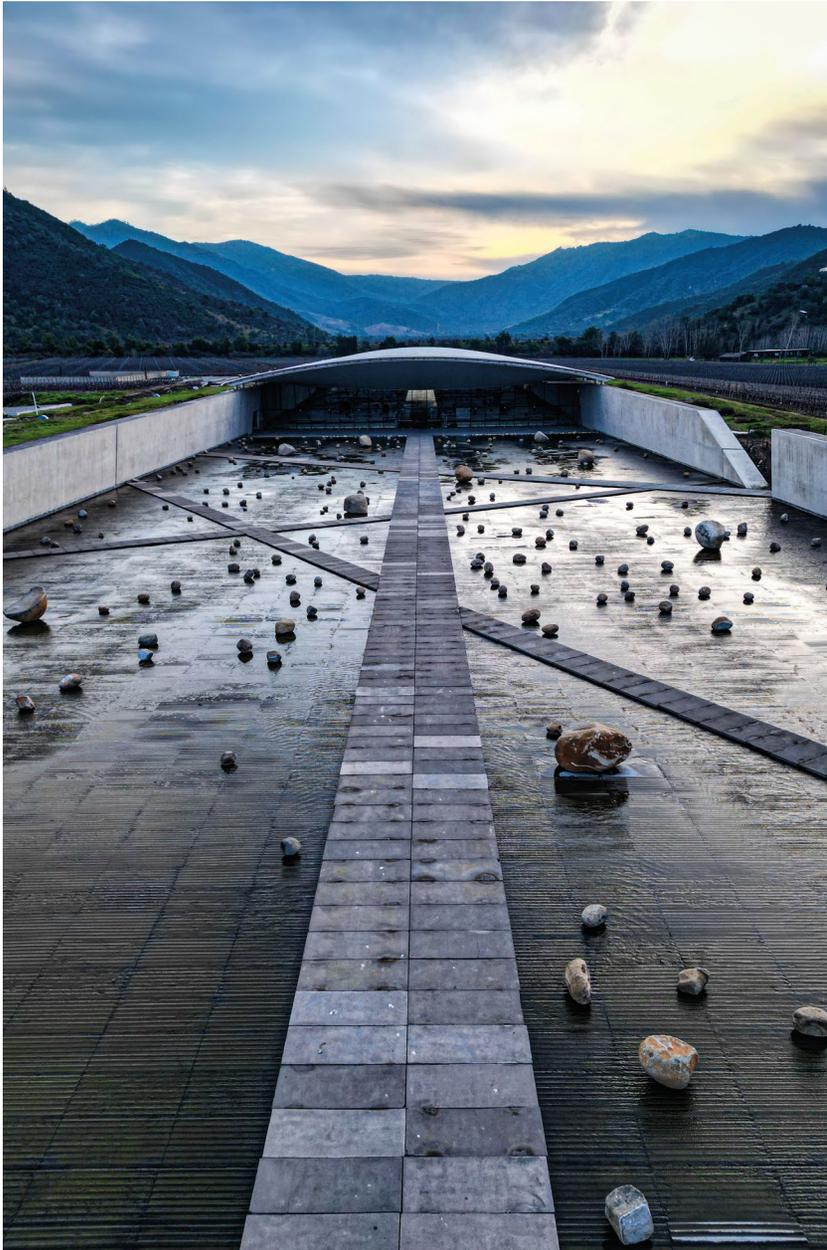




RELATÓRIO VINDIMA

2023





INTRODUÇÃO

O ano 2023 representou para a VIK continuar transitando e consolidando um ciclo no qual estamos cumprindo nossa missão holística, de ir somando os distintos aspectos que nos convocam — arte, sustentabilidade e inovação — em uma conquista maior na qual nos conectamos ao terroir de forma profunda, renovadora e com a expectativa de que estamos no caminho certo em direção a novas propostas que cativem os consumidores, a nossa comunidade global, e que isso expresse o trabalho delicado e constante desenvolvido ao longo desses 19 anos, desde Millahue para o mundo.

Este ano também trouxe novidades quanto ao papel turístico que representamos, com o reconhecimento da VIK como a melhor vinícola chilena na lista dos World's Best Vineyards, ocupando o 3º lugar, um prêmio que significa o apoio da indústria e que a nossa proposta permanece gravada na memória daqueles que nos visitam para descobrir o motivo de nosso crescimento e o que é que nos torna únicos com relação ao valor que entregamos.

Nas próximas páginas, você poderá conferir o diário de nossa vindima, passo a passo. Em seguida, as inovações que continuamos desenvolvendo e, para finalizar, os novos lançamentos deste ano.



DIÁRIO DA VINDIMA

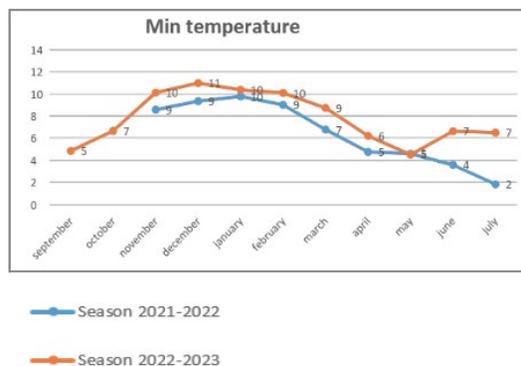
Condições climáticas de 2023

A safra 2023 foi desafiante no sentido de continuar buscando aperfeiçoar o nosso trabalho e a natureza se manifestou. Inicialmente com uma primavera fria, o objetivo foi antecipar a maturação dos taninos para preservar a acidez natural e a tensão do vinho, mas mantendo o equilíbrio tanto da planta como da uva mediante o manejo do vinhedo.

Um fator favorável durante esta temporada foi a ausência de chuvas durante a floração, bem como durante o período de colheita, o que trouxe menores problemas fitossanitários associados a doenças fúngicas.

As temperaturas oscilaram em média entre 20 °C e 25 °C nos meses de fevereiro e março, caindo abaixo dos 20 °C desde o final deste último mês até abril.

Vale destacar que a temperatura mínima desta temporada no período de maturação fenólica foi maior que a do ano passado, chegando em média a 10 °C, o que implicou um lento metabolismo da maturação fenólica, sendo obtidos taninos mais suaves e concentrados e evitando, dessa forma, o bloqueio de sua maturação.



A força da brisa costeira

O fator pelo qual as elevadas temperaturas não afetam nossos vinhedos tem relação direta com a influência benéfica da brisa marinha, localizada 50 km a oeste de Millahue. Em termos geográficos, a chegada desse vento frio se assemelha a um túnel pela sua velocidade, refrescando o vinhedo nesta estação e gerando uma sensação térmica inferior.



RELATÓRIO VINDIMA 2023



Quanto aos resultados obtidos por vale, apesar de um rendimento 5% inferior à temporada passada, tivemos uma fruta de alta qualidade, bastante prometedora especialmente para o Cabernet Franc em virtude das temperaturas médias e do túnel de vento, ademais dos manejos do dossel vegetativo, apresentando-se tenso e com movimento. Esses processos nos permitiram conservar uma elevada acidez e aromas elegantes, além da mineralidade.

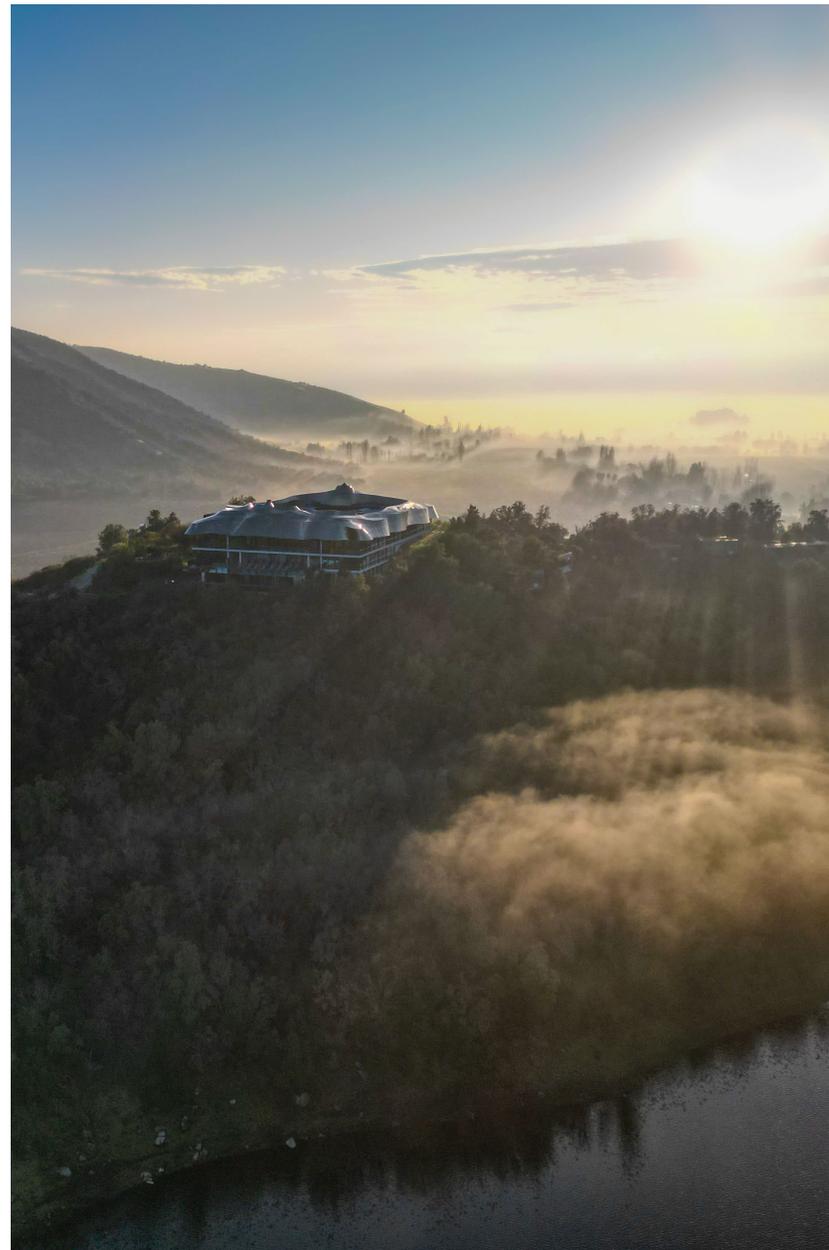
No caso da Carménère, isso nos permitiu manter taninos volumosos e elegantes, com boa acidez natural, aromas de frutas negras e finas especiarias, características da casta, símbolo do Cachapoal e do Chile.

Como resultado, conseguimos obter uma safra livre de pirazina.

Nova superfície plantada

Tal como anunciamos no relatório anterior sobre nossa inserção no mercado de vinhos brancos, este ano já iniciamos o plantio de novas videiras de Roussanne, Vermentino e Marsanne no setor do Cerro El Puma, o ponto mais ocidental da VIK e onde o túnel de vento chega em toda a sua magnitude.

Uma das conclusões deste ano é que devemos aumentar o terreno plantado com Cabernet Franc para atingir novos objetivos de produção e criação de vinhos, uma vez que esta variedade se adapta perfeitamente às condições atuais de nosso terroir.





Estimativa do pintor

Desde o dia 11 de janeiro, o pintor já se manifestou nas plantações de Syrah, Merlot, Cabernet Franc e finalizando com a Carménère, o que nos deu indícios de uma maturação tranquila. Com baixos rendimentos por planta, 1 kg em média, e um delicado manejo foliar da planta, alcançamos a elegância necessária para uma colheita precoce.

Destacamos que a etapa de pintor finalizou poucos dias após seu início, com 100% do processo concluído entre 7 e 10 dias, o que implica uma maturação enológica ideal e de melhor qualidade, obtendo assim vinhos de fineza tânica insuperável.

Manejo de cultivo

Dentro da filosofia de viticultura da VIK, destaca-se o manejo do dossel interpretando a temporada, mediante técnicas de cultivo desenvolvidas pela equipe:

- **Túnel de ventilação:** permite maior luminosidade no cacho, gerando uma maturação adequada de taninos e evitando queimaduras de sol.
- **Verticalidade do broto:** permite que cada cacho tenha uma posição que facilite um bom desenvolvimento e melhor recepção dos produtos orgânicos aplicados a cada temporada.



- **Desnetamento:** permite evitar a chegada de taninos imaturos ou verdes aos cachos e maior luminosidade.

- **Poda verde:**

Etapa 1 - Cacho com broto.

Etapa 2 - Cachos com ombros e parte apical e sua posterior eliminação (Cabernet Franc, Syrah e Merlot).

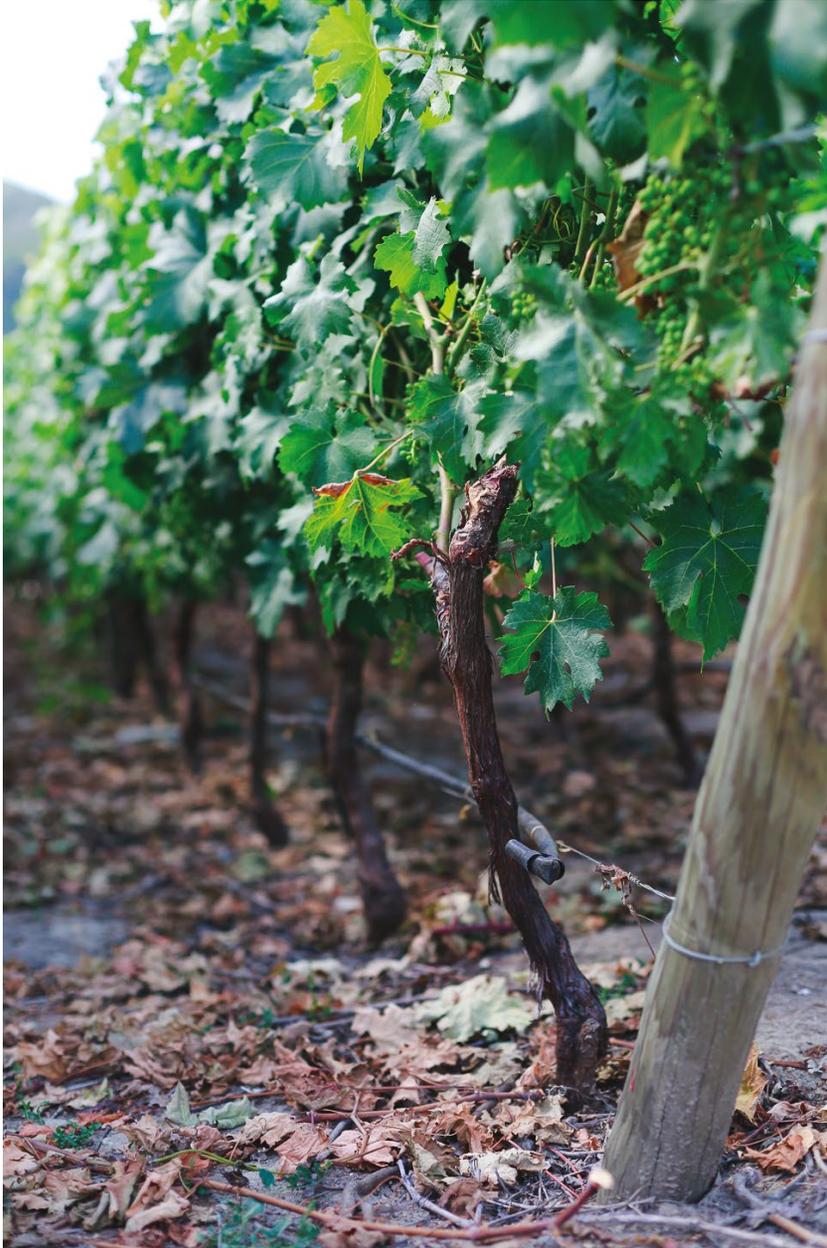
Etapa 3 - Cachos tardios em pintor.

O peso da água

A condição hídrica contingente e a escassez de chuvas semelhante à da temporada passada poderiam limitar a manutenção do vinhedo em condições de verão exigentes com temperaturas elevadas, desidratação das bagas de variedades tintas, menos água na época de maturação, que se traduziria em cachos menores e em consequente perda de rendimento.

A grande porcentagem de matéria orgânica de nossos solos promove a retenção de umidade e os protege das altas temperaturas. Com a aplicação de tecnologias e da verificação em terreno, a irrigação é realizada apenas quando necessário.

Tecnologias como o monitoramento do estado hídrico do solo mediante 7 sensores de umidade, medição da temperatura foliar e na microzona do cacho e também medições de água na planta foram utilizadas com o objetivo de setorizar as diferentes realidades do vinhedo, além de fazer o cruzamento destes dados com os diferentes tipos de solos, para assim esperar de melhor forma a maturação enológica e passar as informações para que a equipe de enologia pudesse realizar a colheita no momento adequado.



Em geral, o acúmulo de graus-dia nesta vindima foi 15,6% superior ao ano passado e tivemos uma antecipação generalizada de todas as variedades, com destaque para Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Carménère; além de obter teores alcoólicos mais baixos e uma fruta muito expressiva, com tensão em boca.

O procedimento de polígonos de colheita continuou sendo otimizado, em conjunto com imagens de satélite NDVI do dossel e o estudo dos solos, complementado com a ampliação de nossa colheita noturna, para que a uva chegue com baixa temperatura à adega iniciando a fermentação pré-fermentativa da melhor maneira e diminuindo qualquer risco de fermentação acética, além de tentar setorizar ainda mais pelos diferentes sabores que nos entrega a variedade de solos.

Além disso, a cada ano usamos menos enxofre como ferramenta de controle de doenças como o oídio, sendo substituído por ferramentas biológicas para manter o padrão resultante de vinhos mais autênticos e fermentações mais limpas.

2023 parece que será o grande ano do Cabernet Franc. Entretanto, não apenas a safra, mas também as técnicas de manejo do vinhedo e de vinificação se manifestam no resultado: vinhos de uma elegância e fineza deslumbrantes.

Embora este 2023 tenha sido muito exigente em função dos tempos limitados de colheita, as características desse vinho obtidas nos deixaram otimistas: crocância, dinamismo, movimento, mais vibrantes e com uma tensão elegante.

Outra característica é a sua cor profunda e brilhante, com uma acidez muito viva que permitirá um longo período de guarda. Um resultado realmente excepcional para um ano especial.

Os primeiros dias

Como todos os anos, nosso foco foi selecionar os melhores colhedores que nos ajudassem nessa tarefa tão gratificante e que permite a colaboração entre todas as equipes.

Começamos no dia 22 de fevereiro no setor Santa Laura com a Syrah nos quartéis 5 e 4. Posteriormente, em março, inicia a colheita da Merlot, Cabernet Sauvignon, seguindo com a Cabernet Franc. Data de término: 14 de abril no setor de Falaris, com a variedade Carménère, no quartel 4.

Nesta vindima, também contamos com a participação de profissionais de distintas zonas vinhateiras como Espanha, Portugal, Argentina, EUA e Chile. Agradecemos a todos eles por sua experiência e entusiasmo nesta tarefa.

Como enfrentamos as mudanças climáticas

Do nosso ponto de vista, de 2023 em diante, algumas implementações serão obrigatórias para adaptar o trabalho aos efeitos das mudanças climáticas:

- Utilização de produtos como bioestimulantes, aminoácidos, algas, moduladores de estresse em geral, que será fundamental para o fortalecimento da planta em busca da tolerância ao estresse abiótico que se espera que se intensifique como resultado das mudanças climáticas;
- Estratégias para melhoria do solo que serão muito importantes em busca do uso eficiente da água, para aumentar a capacidade de retenção do recurso hídrico e sua disponibilidade para as videiras, como o uso de cobertura vegetal entre as fileiras, aplicações de ácidos húmicos, emendas orgânicas, entre outros manejos que promovam a vida do solo e, finalmente, direcionam para uma viticultura regenerativa;



- Seguir otimizando os processos de uso eficiente da água em nosso vinhedo, principalmente testando imagens de satélite para medir a temperatura do dossel e assim setorizar ainda mais o vinhedo;

- Utilização de tecnologia mais verde para reduzir ataques de pragas e doenças que atacam o vinhedo, estimulando o sistema imunitário da videira e tornando-a mais forte com ferramentas biológicas e físicas proporcionadas pela tecnologia, as quais serão testadas na próxima temporada.





INOVAÇÕES

A nossa abordagem holística é o guia que nos permite continuar trabalhando em busca de ferramentas inovadoras sob três perspectivas por meio do trabalho:

- **No cultivo da videira;**
- **Respeitando a natureza e**
- **Em busca da perfeição**

Para tomar decisões quanto ao manejo do vinhedo e conseguir resultados excepcionais, estamos desenvolvendo iniciativas canalizadas através das áreas de Enologia e Viticultura e com o apoio da ciência, como a redescoberta de nosso campo e as vantagens que permitem ter este entorno natural único, para desenvolver projetos que prospectam nosso trabalho futuro.

BARROIR

Sempre conectados com o nosso terroir e procurando uma resposta às necessidades de melhorar a guarda do vinho, foi que, explorando as colinas de nosso parque a mais de 980 metros de altura, encontramos uma ideia inspiradora: utilizar o carvalho da propriedade para cumprir o objetivo de imprimir a marca de Millahue às barricas francesas, ao mesmo tempo que promovemos a micro-oxigenação.

Com uma abordagem holística de todo o nosso trabalho, utilizamos somente as árvores caídas em nosso bosque de 57 hectares, constituído por carvalho de origem chilena e de mais de 100 anos.

O resultado de “Barricas + Terroir” é o projeto Barroir, que se resume ao uso desse carvalho para tostar os barris onde nossos vinhos irão estagiar. Em uma nova dimensão, aprendemos o

ofício dos taneiros junto à equipe de Sylvain para construir barris próprios na tanoaria de nossa vinícola.

BARROIR SUSTENTÁVEL

A partir do objetivo inicial da micro-oxigenação, este trabalho se expande para o aprendizado da tanoaria e para uma tosta com personalidade para nossos vinhos. Exploramos agora o conceito da economia circular mediante a sustentabilidade, dando nova vida aos barris de terceira geração, com a limpeza e uma nova tosta, respeitando os aromas primários e secundários da uva e entregando uma complexidade única na boca e no nariz própria de nosso terroir.



AMPHOIR

Resgatando o costume milenar da guarda do vinho em ânforas, adicionamos a denominação de origem ao utilizar a argila de nosso campo em sua fabricação. Para produzi-las, convidamos um dos mais talentosos mestres oleiros que, junto ao enólogo Cristián Vallejo, explorou o vinhedo durante meses, cavando calicatas de 2 metros de profundidade para analisar o perfil do solo nessas trincheiras em busca da argila perfeita.

Extraímos argila em estado puro, a mais de 6 metros de profundidade. No total, foram produzidas 20 ânforas, cada uma de 675 litros e 1,9 m de altura.

O material é uma combinação de argila e caulinita de Millahue, terra e solo provenientes de nosso próprio vinhedo. A argila permite a micro-oxigenação dos vinhos adicionando notas minerais, sabores e aromas únicos de Millahue. A safra 2019 do Cabernet Franc do setor de Los Lazos é a nossa primeira casta a amadurecer nessas ânforas.





VIK

RELATÓRIO VINDIMA 2023

IPERVASI

Como nos projetos anteriores, procuramos formas de aplicar as ferramentas da agricultura regenerativa com o auxílio da ciência e o exercício primário da observação do entorno.

É assim que a equipe vitícola trilha este caminho ao transcender com o projeto chamado Ipervasi, analisando de forma holística os fatores geológicos, a importância das raízes e o comportamento da flora e da fauna do vale de Millahue, além de sua história.

Primeiramente, mediante o estudo das raízes, para realizar uma manutenção e gerar um entendimento radicular que perpetuasse a qualidade do vinho, e pelo manejo diferenciado dos solos de cada subdivisão do vinhedo, o que se verá refletido de forma mais profunda na próxima vindima 2024.

FLEUROI

Da mesma forma que com nossas inovações anteriores — Amphoir e Barroir, nas quais reunimos elementos nativos do vale de Millahue que se combinam naturalmente com nossos vinhos (a argila do terroir e os carvalhos centenários, respectivamente) —, neste novo projeto, a VIK está procurando uma forma composta para descrever a incorporação de flores nativas, coletando algumas sementes e propagando nossas próprias flores.

Nosso impulso por ir além e explorar a conexão com as flores nativas nasce do desejo de incutir mais sabores e camadas naturais ao vinho. Assim, voltamos ao campo, para investigar elementos que nos levassem às leveduras nativas e encontramos nas flores o colorido caminho à fermentação e, assim, extrair sabores e personalidade dentro desses 90% de superfície nativa independente do vinhedo.

As flores coletadas são adicionadas aos recipientes logo no



começo da vindima e as leveduras presentes iniciam a fermentação. Dessa forma, temos novamente o selo do terroir, agora em uma reinterpretção do trabalho enológico.

LA LUTITA

Em busca da sabedoria da terra, analisando calicatas, desde a formação dos solos e sua relação nas colinas e na cordilheira da costa, descobriu-se a presença da lutita no Cerro La Cruz, uma rocha sedimentar formada por pequenos grãos do tamanho da silte e da argila e que adquire diferentes cores dependendo de sua composição mineral.

As rochas encontradas em nosso vinhedo são laminadas e intercaladas com arenito fino de coloração marrom, as quais teriam sido formadas pelo acúmulo de sedimentos finos e silte em ambientes costeiros e litorâneos.

A descoberta da lutita em nosso vinhedo VIK nos deu a oportunidade de ter um novo e distinto terroir e que entrega características únicas aos nossos vinhos.

Nossa expectativa com esse projeto é consolidar um novo estilo de vinhos, bem como um nicho de mercado não explorado do vinho sobre a lutita, o que nos possibilita sermos pioneiros no mundo.

Em nossa vindima 2023, este tipo de solo — plantado com três variedades importantes, principalmente pela Carménère — é setorizado pela primeira vez mediante o uso de polígonos de colheita.



A MARCA DO CABERNET FRANC DE MILLAHUE

Nosso Cabernet Franc é uma testemunha da história da VIK, em cada corte realizado durante esses 16 anos. A partir de 2018, a expressão dos nossos vinhos é a mais elegante e exata que este belo lugar nos pode entregar.

Essa vigência e experiência, baseadas em aprendizagem aliada à tecnologia e ao conhecimento, nos deram a possibilidade de vinificar essas uvas, selecionando apenas as melhores. De uma cor profunda própria da variedade, o Cabernet Franc adiciona toques de grafite, taninos finos e uma acidez viva, além de texturas delicadas com sabores persistentes e equilibrados de frutas negras e vermelhas. Eleva também o nariz com uma mineralidade de pederneira, aromas finos de especiarias, toques florais de lavanda e violeta.

A grande qualidade de um tempo de estágio prolongado, que nos permite expressar de forma única o terroir de Millahue, é outra das características do Cabernet Franc.

Com a melhoria das técnicas de poda e do manejo em verde, como túneis de ventilação que permitem a maturação dos taninos com a luminosidade sem a exposição ao sol para não perder cor ou aromas, além de um trabalho delicado de desbaste deixando um cacho por broto e retirando tanto ombros como sua parte apical. Aprendemos também a melhor forma de regar nossos vinhedos, compreendendo cada um de seus solos e, ao nos interiorizarmos em suas rochas, extraímos desde aí a personalidade única de cada lote.

Um trabalho intenso de anos de estudo que já encontra seu equilíbrio. No caso do Cabernet Franc, somos a única vinícola na América Latina que monta seus próprios barris com o carvalho francês proveniente do norte da França, de regiões como Bertrange, Vosges e Borgonha. Encontramos a tosta perfeita



para o nosso vinho, na qual conseguimos obter estrutura e tensão, mas sempre respeitando os aromas da fruta próprios da variedade. Esse projeto, denominado La Maison e parte da inovação Barroir, resulta em um vinho dinâmico muito elegante.

