

AÑADA 2006



La temporada vitivinícola 2005-2006 finalmente llegó a su fin, luego de una prolongada vendimia de la cual esperamos vinos de buena calidad, gran color e intensidad de fruta. La información de nuestras estaciones meteorológicas indica que se trató de una temporada fría y seca. En el Valle de San Antonio la suma térmica acumulada entre los meses de octubre 2005 y abril 2006, medida en grados-día (base 10°C), fue superior al mismo registro correspondiente a la vendimia anterior.

A pesar de eso, el avance de la maduración fue más lento en las distintas etapas fenológicas como floración, cuaja y pinta. La madurez fenológica tuvo en promedio dos semanas de atraso.

Todas las variedades alcanzaron su óptima madurez.