

REPORTE **VENDIMIA** 2026



REPORTE VENDIMIA **2026**

La vendimia 2026 fue una **temporada dinámica, cálida y desafiante**, donde la rapidez en la toma de decisiones fue clave para proteger la calidad de la fruta y expresar de la mejor forma el origen de cada vino.

Desde la mirada enológica, el principal **aprendizaje fue claro**: frente a un clima cada vez más variable, la **precisión en el momento** de cosecha, la **selección de fruta** y la **adaptación del origen** se transforman en **herramientas fundamentales** para elaborar vinos consistentes, frescos y con identidad.



La temporada estuvo marcada por un verano cálido, déficit hídrico y una maduración más rápida de la uva, lo que exigió un seguimiento técnico permanente en viñedo y bodega.

COMIENZO DE VENDIMIA

19 de Febrero 2026

Chardonnay de Limarí





TERMINO DE VENDIMIA

09 de Abril 2026

Carmenere de Machigüe

13 días antes que en 2025.

El adelanto de cosecha reflejó una temporada de alta acumulación térmica, donde fue necesario actuar con rapidez para capturar frescura, equilibrio y madurez en el punto justo.

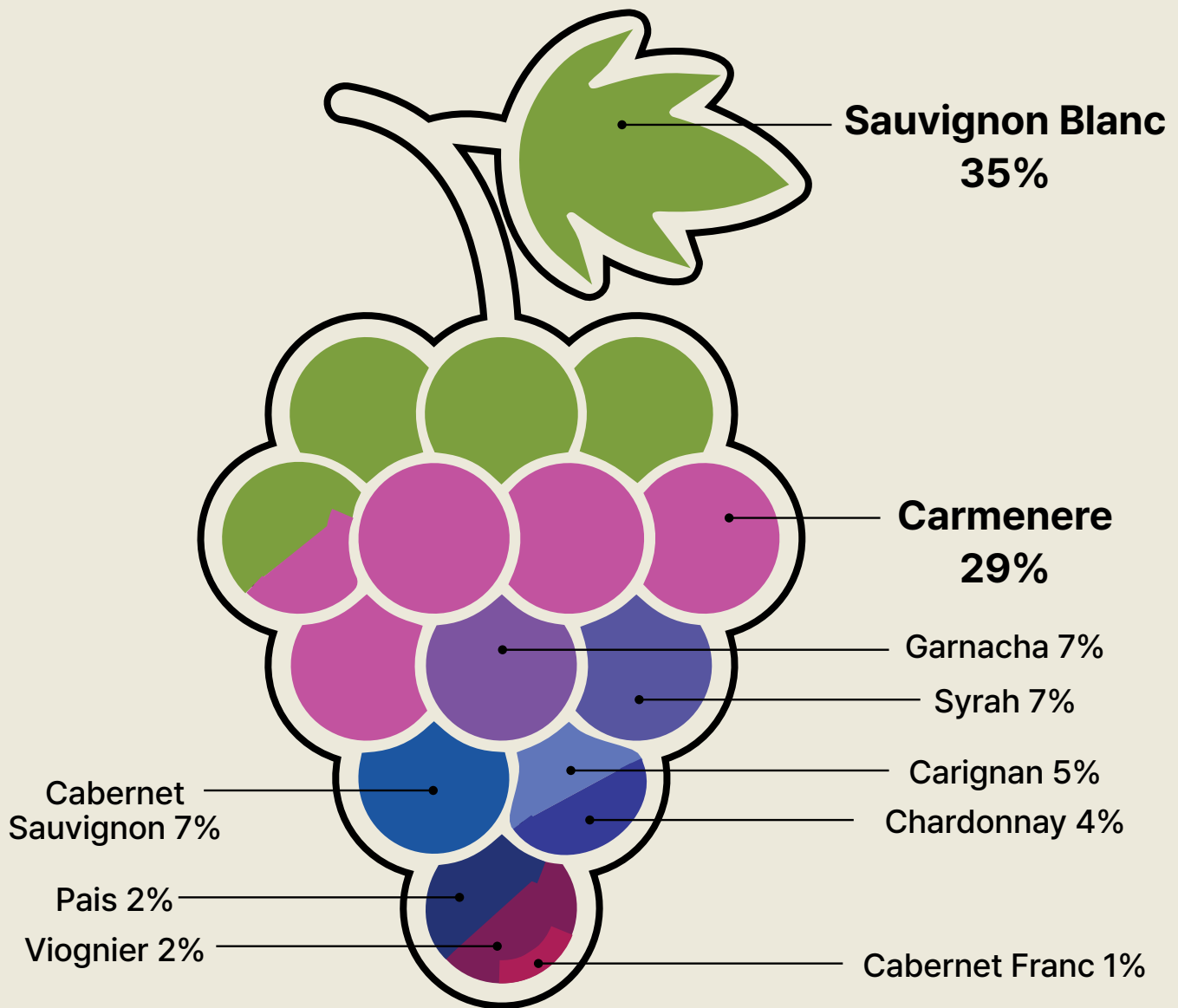
La bodega recibió **452.072 kilogramos de uva**
provenientes de cinco orígenes



Colchagua y Curicó
concentraron el 76%
de la producción,
consolidándose como
los principales pilares de
abastecimiento
de la vendimia.



Sauvignon Blanc y Carmenere fueron las variedades protagonistas, representando cerca del 35% y 29% del volumen total, respectivamente. importantes en cuanto a volumen.



55,7%

Fue **COSECHA MECÁNICA**,
Principalmente para
líneas Varietal y
Reserva

44,3%

Fue **COSECHA MANUAL**,
reservada para Gran
Reserva, Premium e Ícono.

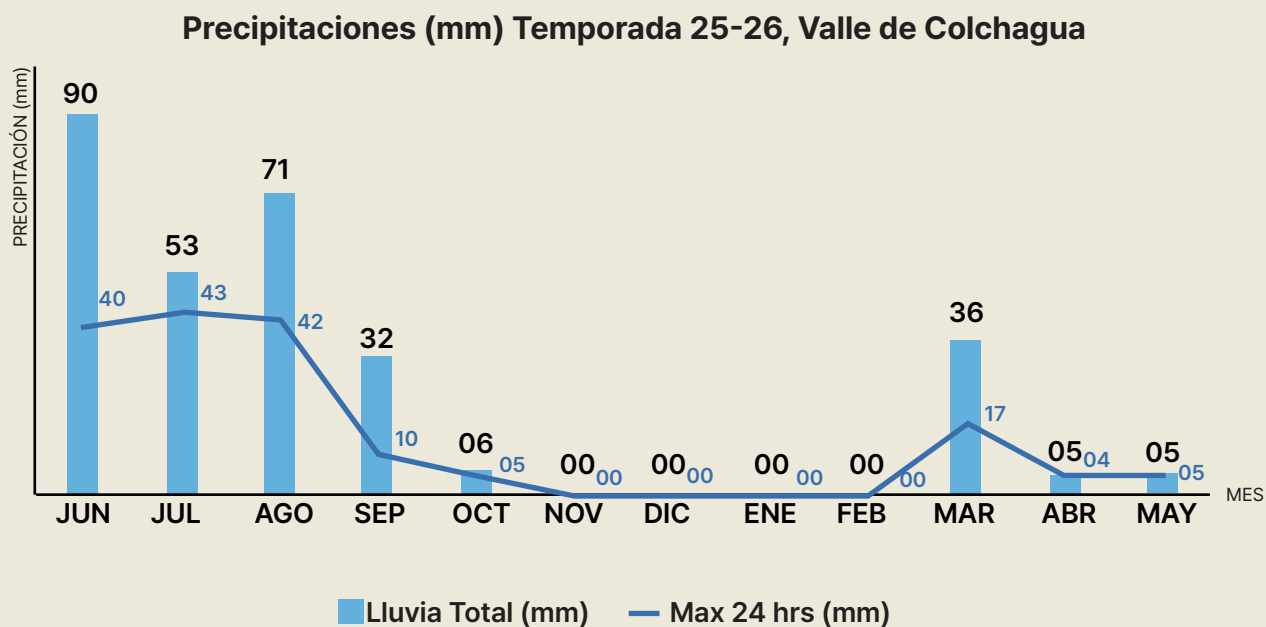
20,1%

del volumen provino de
VIÑEDOS PROPIOS,
reforzando la trazabilidad,
el control de calidad y la
conexión directa entre el
origen y el estilo de vino.





- En Curicó, el Sauvignon Blanc se cosechó de forma escalonada, permitiendo resguardar frescura, intensidad aromática y expresión varietal.
- En Colchagua, la amplitud térmica favoreció tintos con color, estructura y madurez, especialmente en Carmenere, una variedad clave para la identidad chilena.
- La lluvia de marzo en Colchagua cambió el ritmo de la vendimia: más que un problema, abrió una ventana para cosechar con mayor precisión y proteger frescura.



Bella Rosé 2026

Fue una de las decisiones enológicas más relevantes: se elaboró desde El Arenal con Garnacha, Carignan y País, adaptando el origen frente a los incendios del sur.



En Cauquenes, el viñedo El Arenal mostró el carácter más extremo de la temporada, con calor, secano y variedades patrimoniales de gran personalidad.

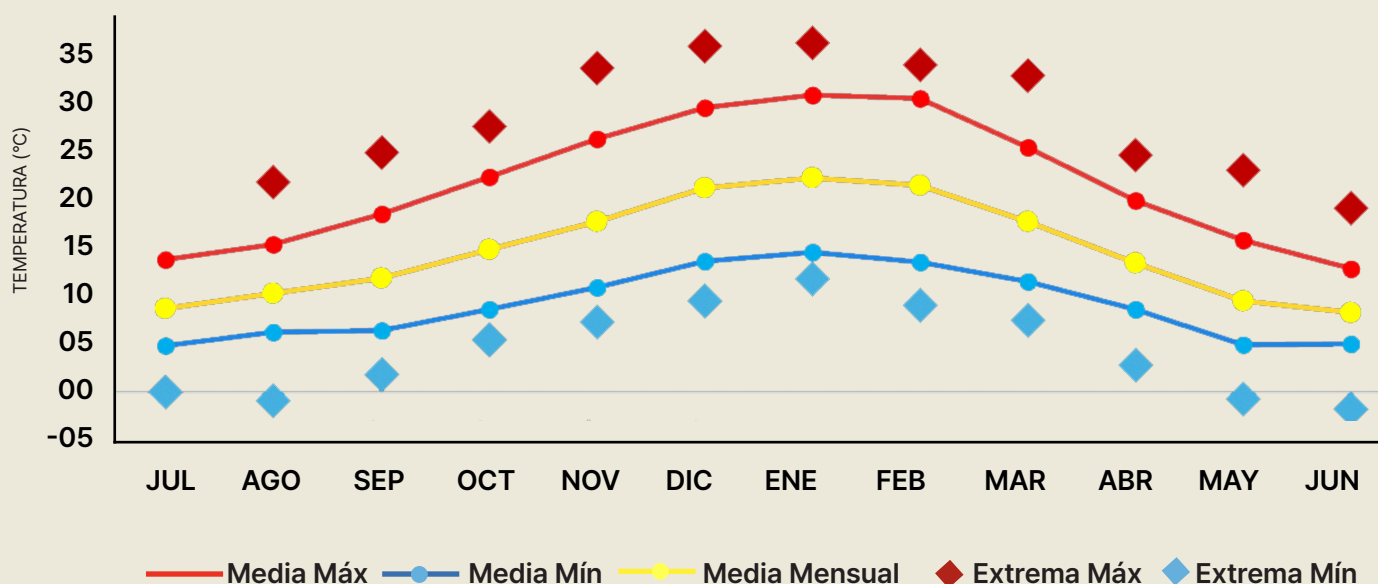


Maipo aportó tintos de buena estructura, fruta madura y volumen en boca, en una temporada cálida que exigió especial atención al equilibrio final.



Las temperaturas en el valle de Curicó y Limarí llevaron a una cosecha más temprana en los blancos, por lo que este 2026 tuvimos una vendimia temprana y acelerada.

Curicó - Temperaturas Medias - Extremas Temporada 25-26



MES

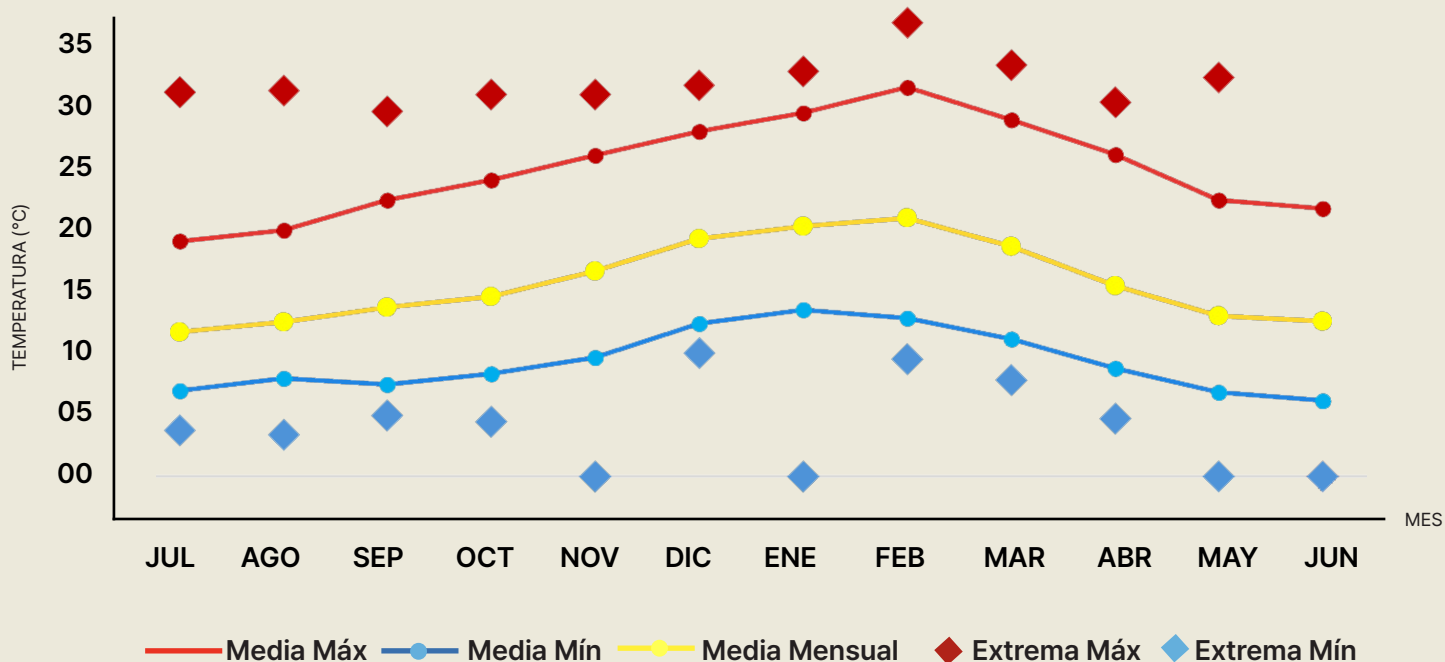


La temporada 2025-2026 en Curicó presentó un **perfil térmico equilibrado, con una evolución progresiva desde invierno y primavera hacia un verano de alta acumulación térmica**. hubieron máximas medias sobre 30 °C favorecieron una maduración activa de la uva, impulsando la acumulación de azúcares, el avance fenológico y una buena concentración de fruta, especialmente en variedades de ciclo temprano y medio.



El Valle de Limarí estuvo marcado por un clima cálido, luminoso y de alta exigencia para la viticultura. Estas condiciones reflejan una vendimia de fuerte acumulación térmica, que impulsó una maduración activa de la uva y exigió una gestión precisa del viñedo.

Limarí - Temperaturas Medias - Extremas Temporada 25-26







En síntesis, la vendimia 2026 fue una cosecha de decisiones rápidas, origen diverso y alta precisión técnica, con vinos que buscan combinar calidad, frescura, identidad territorial y atractivo para el consumidor.

VALLE DEL LIMARÍ

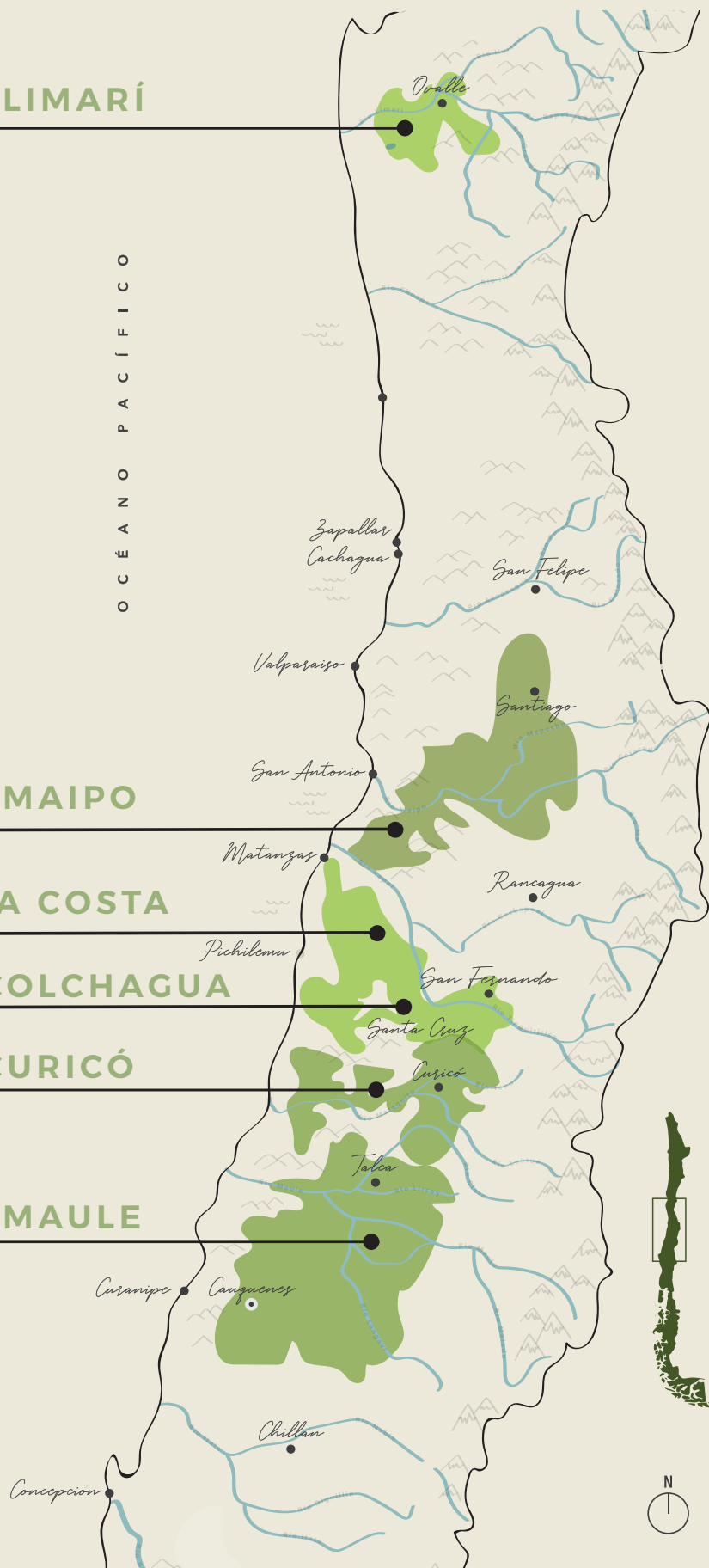
VALLE DEL MAIPO

COLCHAGUA COSTA

VALLE DE COLCHAGUA

VALLE DE CURICÓ

VALLE DEL MAULE



Resumen por origen de cosecha esta temporada:

Valle del Limarí: origen de clima más fresco y mineral, que aportó Chardonnay y Syrah con tensión, frescura y una identidad distinta dentro del portafolio.

Valle del Maipo: zona cálida y reconocida para tintos estructurados, que entregó Cabernet Sauvignon con fruta madura, volumen y buena definición.

Valle de Colchagua: principal zona de aporte de la vendimia, destacada por tintos de buena estructura, color y madurez, especialmente en Carmenere.

Valle de Curicó: origen clave para el Sauvignon Blanc, con cosecha escalonada que permitió resguardar frescura, intensidad aromática y expresión varietal.

Cauquenes, Valle del Maule: temporada de calor y carácter patrimonial, donde El Arenal aportó Garnacha, Carignan y País para Bella Rosé, expresando autenticidad y adaptación frente a una temporada desafiante.





El equipo de TWG cada día más preciso en las vendimias y manejo de los viñedos. Estamos muy contentos con la añada, vinos cada día más afinados, frescos, finos y que van en la dirección trazada de mostrar un paisaje humanizado en la copa.

Marcelo Retamal | **ENÓLOGO CONSULTOR**



Como enólogo, esta vendimia confirma que el valor de un vino no está solo en la variedad, sino también en las decisiones tomadas durante el año: cuándo cosechar, qué origen elegir, cómo interpretar el clima y cómo transformar cada desafío en una oportunidad para expresar mejor el carácter de nuestros valles.

Daniel Postiglione | **ENÓLOGO TWG**

REPORTE
VENDIMIA
2026

TVG
Top Wine Group