Señ̃a 2023

Valle de Aconcagua – Chile

Señ̃a fue creado como una alianza internacional entre Eduardo Chadwick y Robert Mondavi en 1995, con el sueño de crear un vino que diera a conocer el gran potencial de Chile, un vino que sería bienvenido en el tiempo, entre los grandes vinos del mundo. Inspirado en el estilo bordelés, tendría un alma andina, cultivado bajo los principios de la agricultura biodinámica en el Valle de Aconcagua.

Cosecha 2023

Temporada cálida, con mañanas frescas y costeras durante el verano, que dio como resultado sabores vibrantes e intensos, junto con una estructura excelente.

Con 228 mm de precipitaciones invernales —ligeramente por debajo del promedio histórico— los suelos quedaron adecuadamente nutridos para el inicio del ciclo vegetativo. La temporada de maduración fue cálida, con un aumento del 1,7% en las temperaturas promedio. Durante la primavera se observaron fluctuaciones térmicas, lo que resultó en una brotación dentro de las fechas habituales, aunque de manera más heterogénea, extendiendo el período de floración.

A pesar de una mayor acumulación térmica durante el verano, las temperaturas promedio se mantuvieron dentro del rango normal, ya que las máximas más elevados se vieron equilibrados por mínimas más bajas. Este contraste fue provocado por un mayor número de mañanas con niebla, las cuales favorecieron una maduración rápida de la fruta, conservando a la vez la acidez y promoviendo la acumulación de antocianos. Marzo presentó temperaturas cálidas, por lo que, para alcanzar el perfil de sabor deseado para Señ̃a, la cosecha se adelantó siete días respecto a las fechas históricas.

La vendimia comenzó con el Malbec el 7 de marzo, seguida por el Cabernet Sauvignon (de mediados de marzo al 12 de abril), Petit Verdot (a inicios de abril) y concluyó con el Carmenere entre el 24 de abril y el 11 de mayo. Los rendimientos estuvieron levemente por sobre el promedio, pero el tamaño de las bayas se mantuvo pequeño, asegurando calidad y concentración.

"Señ̃a 2023 presenta un brillante color rojo cereza con matices violáceos. En nariz, muestra complejidad y elegancia, destacando frutas rojas frescas como grosellas, junto con notas florales de lavanda y un toque de grafito. En el fondo, emergen delicados matices balsámicas y especiadas, evocando incienso y caja de cigarros. En boca, se perciben intensos sabores de fruta roja fresca, acompañados de suaves notas de mazapán, tabaco especiado, café tostado y regaliz. Con excelente estructura, sus finos y pulidos taninos ofrecen un paladar fresco y elegante, con gran persistencia y una acidez balanceada, así como una notable linealidad que realza su frescura y precisión. Un vino con excelente potencial de guarda."

Emily Faulconer, Enóloga
Febrero 2025

Ensamblaje
60% Cabernet Sauvignon
19% Malbec
15% Carmenere
6% Petit Verdot

Alcohol 13,5%

Guarda
18 meses, 90% en barricas de roble francés y 10% en foudres