TERRANOBLE

NOBLE BY NATURE

INFORME vendimia 2026



Chile

INTRODUCCIÓN

El 2026 fue una vendimia de contrastes. Partió con un invierno seco —las lluvias llegaron muy por debajo del promedio, con un déficit que en algunos momentos superó el 40%—, pero aun así el suelo guardó la humedad suficiente para que la primavera arrancara bien. Las plantas brotaron una semana antes de lo habitual, de manera pareja y con buena fertilidad, aunque algunas heladas leves dejaron su marca en el campo de Casablanca, especialmente en el Chardonnay y el Pinot Noir.

La primavera se presentó más nublada que el año anterior, y el alza temprana de las temperaturas trajo más presión de oídio de lo normal: un desafío que los equipos técnicos lograron controlar sin mayores sobresaltos. Luego llegó un verano caluroso que adelantó la cosecha en al menos dos semanas y concentró gran parte de la vendimia en marzo. A eso se sumaron lluvias importantes en la zona centro sur, que engrosaron el peso de los racimos —uno de los factores detrás del alza de rendimiento de esta temporada—, aunque también complicaron el panorama sanitario y obligaron a reforzar los controles preventivos para asegurar fruta sana. En el mercado de uvas, la demanda inicial fue fuerte, sobre todo por blancas, aunque el precio de los tintos empezó a bajar desde noviembre en adelante.

El resultado final: una vendimia 2026 un 36% más productiva que la anterior, gracias a una buena diferenciación floral desde la primavera de 2025, una brotación pareja y racimos más pesados —efecto de las lluvias en el centro sur— que favorecieron especialmente a variedades como Merlot, Malbec y Chardonnay. Fue, en definitiva, una temporada que exigió atención constante: manejar la presión de oídio en primavera y, después, sostener el ritmo de un verano caluroso que adelantó y concentró la cosecha entre dos y tres semanas.





VISIÓN DEL ENÓLOGO

"La vendimia 2026 fue una de las más desafiantes de los últimos años desde el punto de vista enológico. El clima cálido y la cosecha adelantada nos obligaron a afinar la lectura cuartel por cuartel, visitando los campos cada semana, adelantando la puesta en marcha de la bodega y aplicando nuevas tecnologías. Pero la recompensa fue enorme: tintos con concentración, taninos maduros e integrados, y fruta que va de fresca a madura según el viñedo, siempre buscando buena acidez, estructura y longevidad. Fue una vendimia distinta, en la que concentramos la producción de blancos de Casablanca y San Clemente, adelantando sus cosechas, con maceraciones más cortas y fermentaciones en madera y cerámica. El Carmenere de Colchagua y Maule mostró una linda expresión frutal, taninos presentes y buen agarre en boca. Fue una vendimia de recuperación productiva, muy logística y operativa, linda, pero con un carácter distinto."

Marcelo García
Gerente de Enología TerraNoble



VISIÓN DEL GERENTE AGRÍCOLA

"La temporada 2026 puso a prueba toda nuestra capacidad de adaptación. Las olas de calor de enero y febrero, sumadas al déficit hídrico generalizado, exigieron actuar rápido en cada decisión de manejo: ajustar los riegos cuartel por cuartel y adelantar la cosecha cuando el momento óptimo lo pedía. Gracias a eso llegamos a bodega con fruta sana y una madurez pareja. Fue un año que confirmó las prácticas que veníamos desarrollando: hoy, la gestión hídrica de precisión ya no es una opción, es la base de la calidad."

Pedro Vega
Gerente Agrícola TerraNoble

DATOS CLIMÁTICOS GENERALES



Valle	Campo	Precipitación Acumulada 2025 (mm)	T° Máxima (°C)	T° Mínima (°C)	T° Media (°C)	Días - Grado Acumulados (Oct25 - Mar26)
Valle de Casablanca	Algarrobo	322	29,1	10,8	19,85	1.269
Valle de Colchagua	Los Lingues Los Cactus	485 438	32 32,2	13,1 12,2	22,1 22,8	1.773 1.758
Valle del Maule	La Higuera	585	31,2	12,1	21,3	1.598

CARACTERÍSTICAS GENERALES POR VALLE:



VALLE DE CASABLANCA

Casablanca vivió una temporada benigna, aunque con lluvias por debajo del promedio histórico: apenas 322 mm en total. La brotación llegó una semana antes que en 2025, fue pareja en todo el valle, y solo algunas heladas puntuales —bien controladas— alteraron el panorama. La buena fertilidad de las yemas hacía prever una temporada productiva, y así fue: hacia fines de octubre subieron las temperaturas y los brotes crecieron con rapidez.

Como en el resto de los valles, el verano fue caluroso y exigió un manejo minucioso del riego, además de mucha atención al momento justo de cosecha, que terminó adelantándose cerca de dos semanas y concentrándose en marzo. El resultado productivo fue positivo: los rendimientos superaron en un 17% a los de la vendimia anterior.





VALLE DE COLCHAGUA

Colchagua también partió con un invierno seco, donde las lluvias tardaron en llegar. Cuando finalmente cayeron, dejaron 438 mm en la zona de cordillera-costa y 465 mm en el campo de Los Andes: suficiente para que los suelos guardaran buena humedad. Al igual que en Casablanca, el reposo invernal terminó algo antes de lo habitual, aunque sin heladas que lamentar.

La primavera llegó con más calor y humedad, lo que disparó la presión de oídio en gran parte de la zona centro sur del país. El equipo, con la experiencia acumulada, logró controlarla sin contratiempos. Una brotación pareja y una fertilidad normal de yemas hacían prever una campaña claramente mejor que la de 2025 —un 40% superior—, y las proyecciones incluso se quedaron cortas: el resultado fue una vendimia entre normal y buena para el valle. El verano, intenso en temperatura y con olas de calor marcadas, adelantó la cosecha cerca de dos semanas, con inicio el 5 de marzo.

VALLE DEL MAULE

El Maule tuvo el invierno más lluvioso de los tres valles, aunque tampoco alcanzó los promedios históricos: 585 mm, un 12% por debajo de lo normal. Aun así, los suelos llegaron a la primavera con excelentes niveles de humedad. La brotación se adelantó levemente y fue, como en los demás valles, pareja y con buena fertilidad de yemas, mejor incluso que la temporada anterior.

Una primavera más templada y húmeda trajo consigo una fuerte presión de oídio y un rápido crecimiento de los brotes, lo que exigió al máximo a los equipos técnicos. Hacia el final de la primavera y el inicio del verano llegaron lluvias tardías que no fueron menores: influyeron directamente en el peso de los racimos de las variedades más sensibles a la deshidratación, con registros históricos en Merlot, Malbec y Chardonnay. Todo esto se tradujo en un aumento importante de la producción —sobre el 40% respecto al año anterior y por sobre lo proyectado—, cerrando el 2026 como una vendimia de buenas producciones que ayudó a equilibrar un verano caluroso. La cosecha se adelantó una semana respecto a 2025.



CARACTERÍSTICAS GENERALES DE VARIEDADES

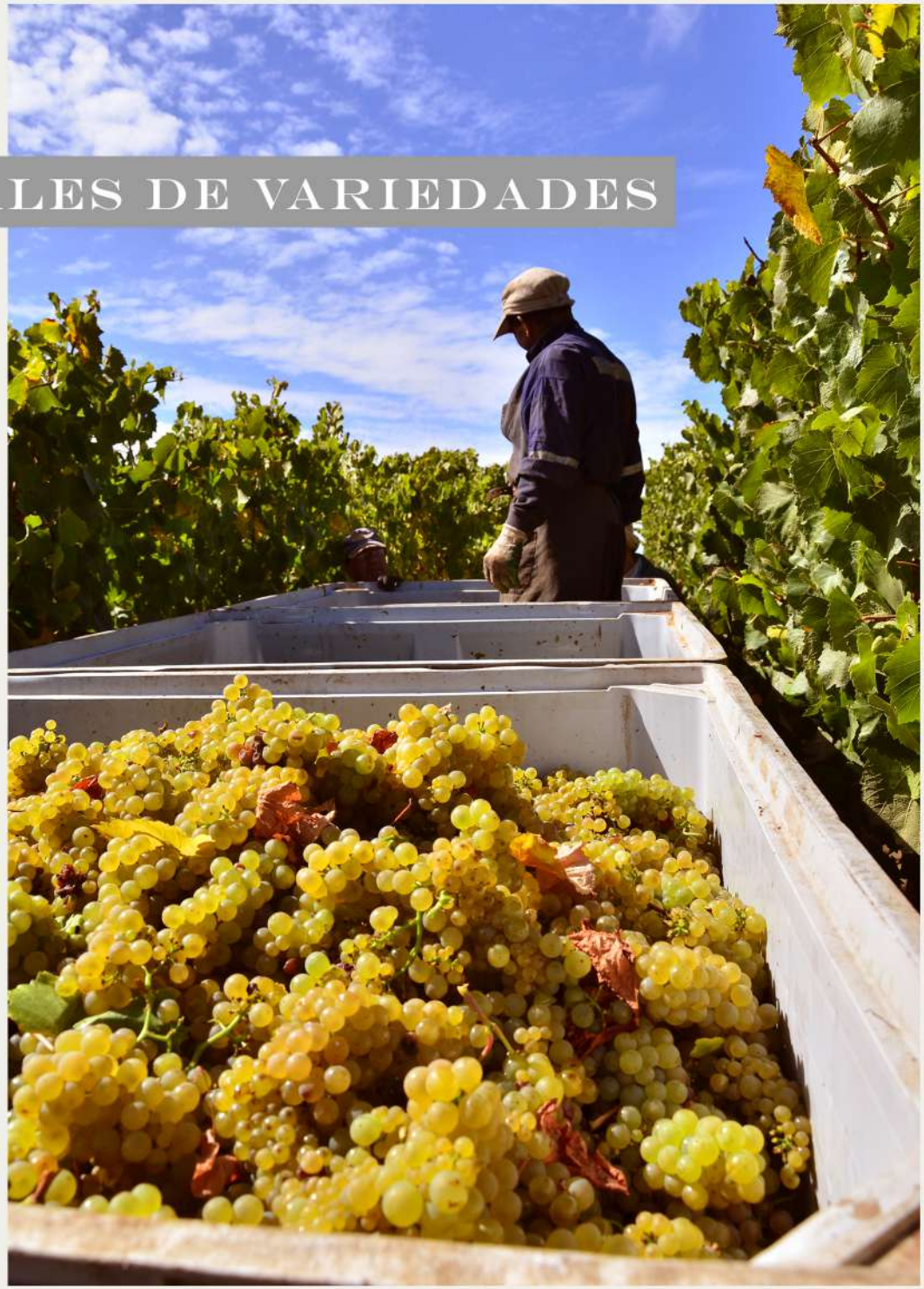
La vendimia 2026 marcó la recuperación productiva tras la caída generalizada de 2025: los volúmenes totales crecieron cerca de un 18%, impulsados principalmente por una mejor cuaja en las variedades tintas. El Carmenere, en particular, volvió a niveles cercanos al promedio histórico tras la merma de casi 30% de la temporada anterior. Las blancas tuvieron un comportamiento más variable: el Sauvignon Blanc se benefició de la cosecha adelantada, mientras que el Chardonnay debió lidiar con mayor presión de oídio producto del verano cálido.

Variedades cosechadas en cada valle

· **Valle de Casablanca:** Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir, Syrah y Tempranillo.

· **Valle de Colchagua:** (Los Lingues, Lolol y Marchihue): Carmenere, Cabernet Sauvignon, Syrah y Petit Verdot.

· **Valle del Maule:** Carmenere, Merlot, Carignan, Garnacha, Cabernet Franc, Chardonnay y Sauvignon Blanc.





VIÑEDO EL ALGARROBO, LAS DICHAS, VALLE DE CASABLANCA

CHARDONNAY
La cosecha 2026 entregó vinos con cuerpo, buena tensión y frescura. El verano cálido adelantó la madurez, así que hubo que cosechar con precisión para no perder la acidez natural. En nariz aparecen notas cítricas, manzana verde y flor blanca; en boca, un buen equilibrio entre acidez y alcohol, con amplitud y persistencia.

SAUVIGNON BLANC
Buena tipicidad varietal y acidez viva, con vinos frescos en boca. La cosecha, adelantada desde fines de febrero, permitió capturar esa acidez vibrante que caracteriza al valle. Notas de lima, hierbas frescas, mineralidad y un toque salino, en un perfil tenso, gastronómico y de gran persistencia.

PINOT BLANC
Producción limitada pero de gran equilibrio: un vino distinto y especial. El calor del verano llevó a cosechar muy temprano en la mañana para cuidar la frescura aromática. Perfil cítrico y floral, con un fondo salino que aporta tensión; en boca, precisión, amplitud, complejidad y un final persistente.

PINOT NOIR
Fue la variedad que más exigió precisión de cosecha este año. Las olas de calor de enero obligaron a adelantar la vendimia entre 7 y 10 días para conservar la acidez y la tipicidad del valle. El resultado: vinos delicados y tensos, con mineralidad, fruta roja ácida, notas terrosas y taninos finos y sedosos. Se vinificó con racimo entero, entre 30% y 80% según el cuartel.

SYRAH
Un perfil fresco, floral e intenso. El calor de la temporada concentró la fruta sin perder la elegancia que distingue al Syrah de Casablanca. Notas de violeta, aceitunas y pimienta blanca, con taninos pequeños y sedosos y buena acidez. Ideal para guardar en tinajas y fudres; de color profundo con bordes violeta.

TEMPRANILLO
Taninos presentes, muy buena estructura y un final sabroso. Un perfil jugoso, de acidez viva y notas de fruta roja ácida. Se vinificó en cubas abiertas y se guardó en tinajas de cerámica, buscando preservar el frescor y la tensión natural. Tiene excelente potencial de guarda y de integración en mezclas.

VALLE DE COLCHAGUA

LOS LINGUES

CARMENERE

Después de la merma de 2025, el Carmenere 2026 de Los Lingues volvió a mostrar todo su potencial: mayor jugosidad, concentración frutal y la estructura que lo caracteriza, con taninos suaves y redondos, notas de fruta roja, pimiento rojo maduro y una acidez media bien integrada. El riego activo durante las olas de calor fue clave para cuidar la integridad de los racimos y lograr una madurez tánica ideal.

CABERNET SAUVIGNON

Elegancia y potencial de guarda son el sello del Cabernet 2026 de Los Lingues. La cosecha, adelantada respecto a 2025, permitió mantener la frescura y tensión que distinguen a esta cepa en este terroir. Gran concentración, acidez equilibrada y taninos elegantes, en un vino de notable estructura y persistencia.

SYRAH

El calor de la temporada potenció la intensidad frutal y floral del Syrah de Los Lingues, con un perfil de fruta roja madura y pimienta negra. Taninos redondos y bien estructurados, con una acidez viva. Ideal para guardas largas en fudres y tinajas de cemento, de color profundo con reflejos azul-violeta.

PETIT VERDOT

Frutos rojos maduros e intensos, color profundo y taninos elegantes. El verano cálido favoreció a esta variedad de maduración tardía, que alcanzó una madurez fenólica óptima sin perder acidez. Se trabajó con pisoneos suaves para lograr una extracción equilibrada: un excelente componente para ensamblar los grandes tintos de guarda.

LOLOL

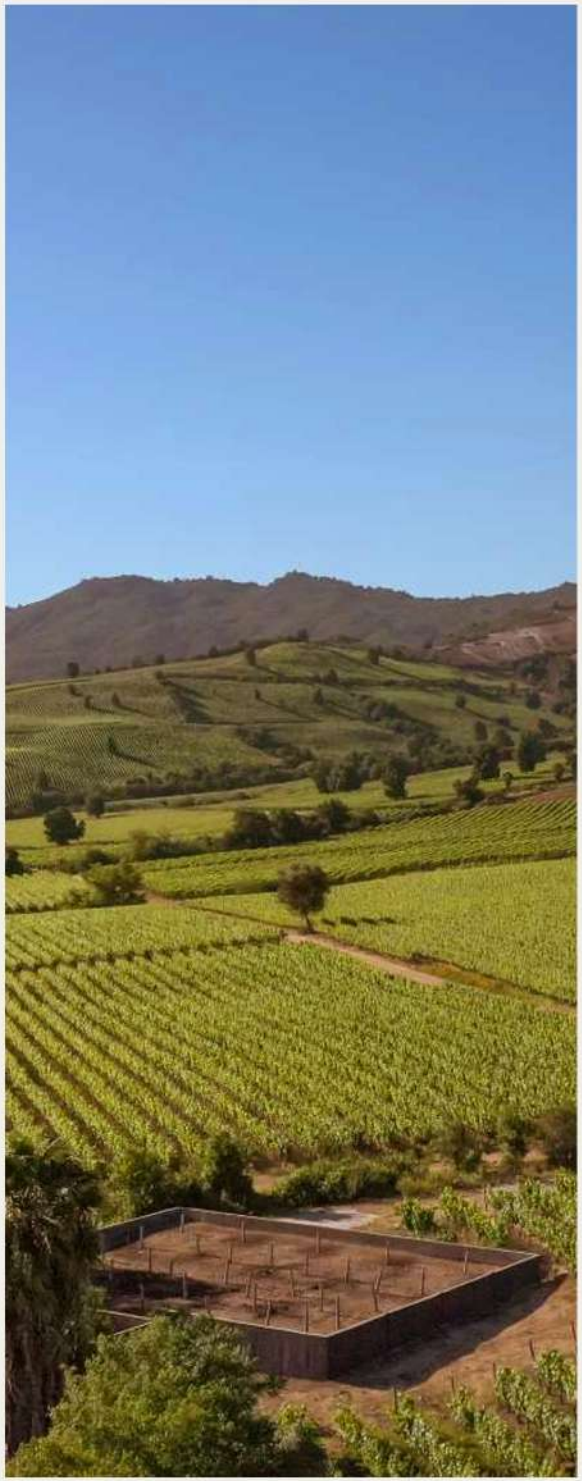
CARMENERE

El Carmenere 2026 de Lolol reafirmó su personalidad dentro de los vinos de Colchagua: gran concentración, alta intensidad frutal, jugosidad y frescor en boca. La recuperación productiva respecto a 2025 fue significativa, con mejores rendimientos y una maduración más pareja. Notas de fruta roja fresca, hierbas frescas y fondo mineral, con taninos pequeños pero presentes y una acidez que aporta vivacidad y potencial de guarda.

MARCHIGÜE

CABERNET SAUVIGNON

Vinos frutales y jugosos, con perfiles más rojos que la temporada anterior. Taninos presentes, bien integrados y acidez media que equilibra la estructura. El verano cálido favoreció la concentración sin sacrificar frescura. Excelente expresión de la identidad de Marchigüe: potencia con elegancia y equilibrio.





VALLE DEL MAULE

CARMENERE (SAN CLEMENTE)

El Carmenere 2026 de San Clemente se presentó jugoso y de estructura media, con la recuperación productiva que la variedad necesitaba tras el déficit de 2025. Notas especiadas más marcadas que el año anterior, fruta roja fresca y taninos grandes y redondos que aportan elegancia y buen potencial de guarda. La maduración fue más pareja gracias al riego activo durante el verano. Se cosechó a fines de marzo, para evitar las lluvias.

MERLOT (SAN CLEMENTE)

El Merlot 2026 exigió atención especial durante las olas de calor de enero y febrero, por ser una variedad sensible a la deshidratación. Gracias a una gestión hídrica correcta, con riegos profundos, se logró un vino tenso, de taninos finos e integrados, fruta roja ácida y ese equilibrio entre frescor y madurez que define a la cepa en el Maule. Un buen año para nuestro Merlot Azara.

CARIGNAN

El Carignan 2026 de Ñame y Cauquenes mostró su mejor cara en varios años: dos orígenes de fruta completamente distintos que aportan complejidad y versatilidad. En Ñame, gran frescura, taninos pequeños y fruta roja ácida; en Cauquenes, mayor estructura y concentración. La cepa, cultivada en secano, demostró su resiliencia frente al calor del verano, entregando concentración natural sin necesidad de riego adicional.

GARNACHA

La Garnacha 2026 dio vinos coloridos, alegres, frescos y con mucha personalidad, de buena estructura y taninos rugosos. Su buena adaptación a climas cálidos fue una ventaja clara esta temporada: fruta roja ácida intensa y notas de hierbas que suman complejidad. Excelente para mezclas y para vinos de guarda de carácter mediterráneo.

CABERNET FRANC

Este Cabernet Franc destaca por su color, concentración y potencia, adaptándose muy bien al año cálido. En nariz aparece como un vino rojo, con notas herbales y gran complejidad. Vinos intensos, de taninos firmes, con una gran capacidad de guarda.

CHARDONNAY (SAN CLEMENTE)

Un perfil limpio y expresivo, con notas de durazno fresco y cítricos. La cosecha adelantada permitió conservar la acidez natural y el equilibrio que define a esta variedad en el Maule. En boca, buena acidez, volumen medio y un final refrescante: una buena opción para mezclas y vinos de consumo temprano.

SAUVIGNON BLANC (SAN CLEMENTE)

Se cosechó en fechas adelantadas para preservar la acidez y la tipicidad aromática. De color amarillo verdoso y buena intensidad aromática, con notas cítricas vivas, fruta blanca y un leve toque de piña y ají. En boca es fresco, jugoso, de cuerpo medio y acidez marcada, con un final persistente y gastronómico.



TERRANOBLE

NOBLE BY NATURE

WWW.TERRANOBLE.CL