



TVG

Top Wine Group

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.

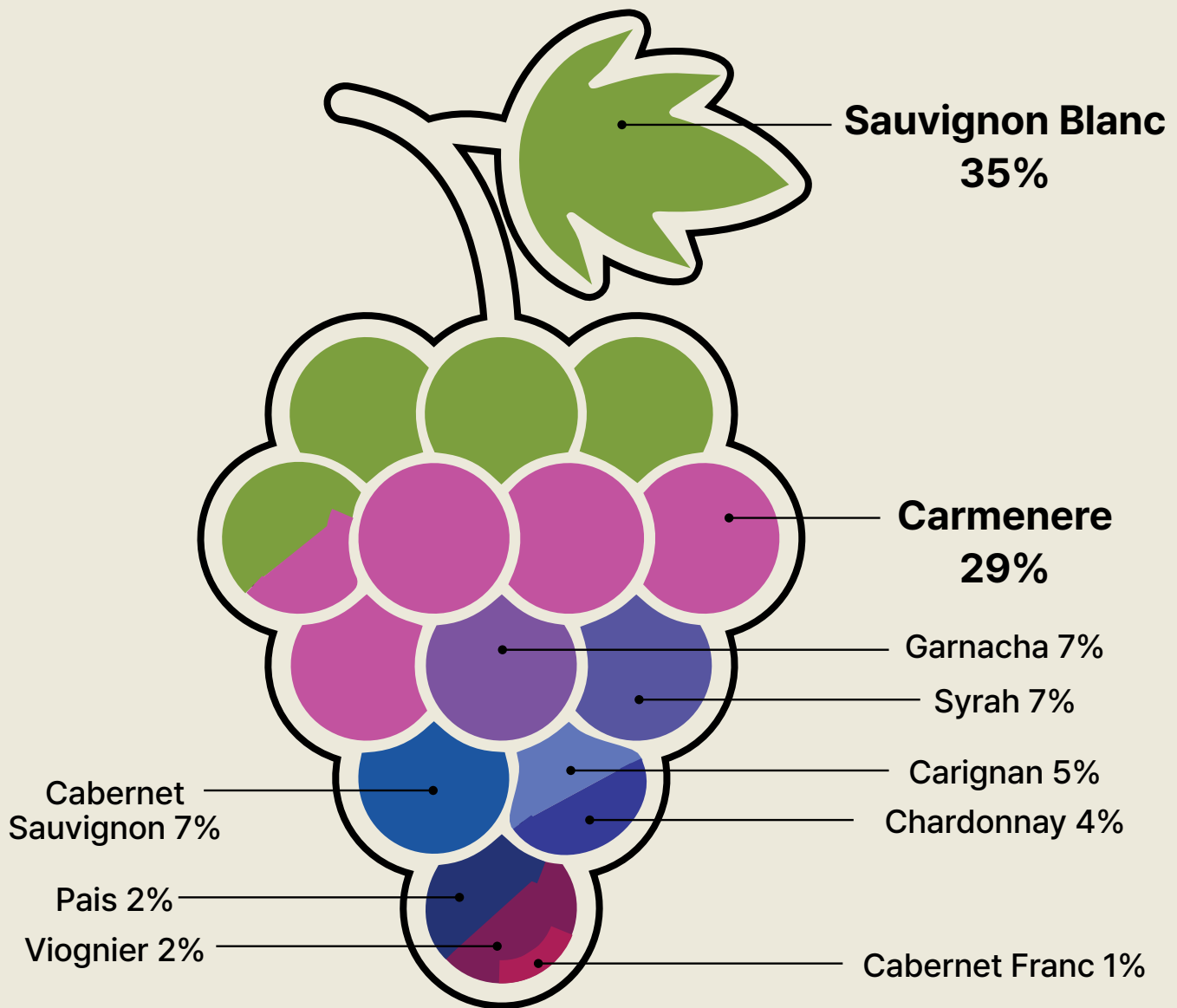
La bodega recibió **452.072 kilogramos de uva**
provenientes de cinco orígenes



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.

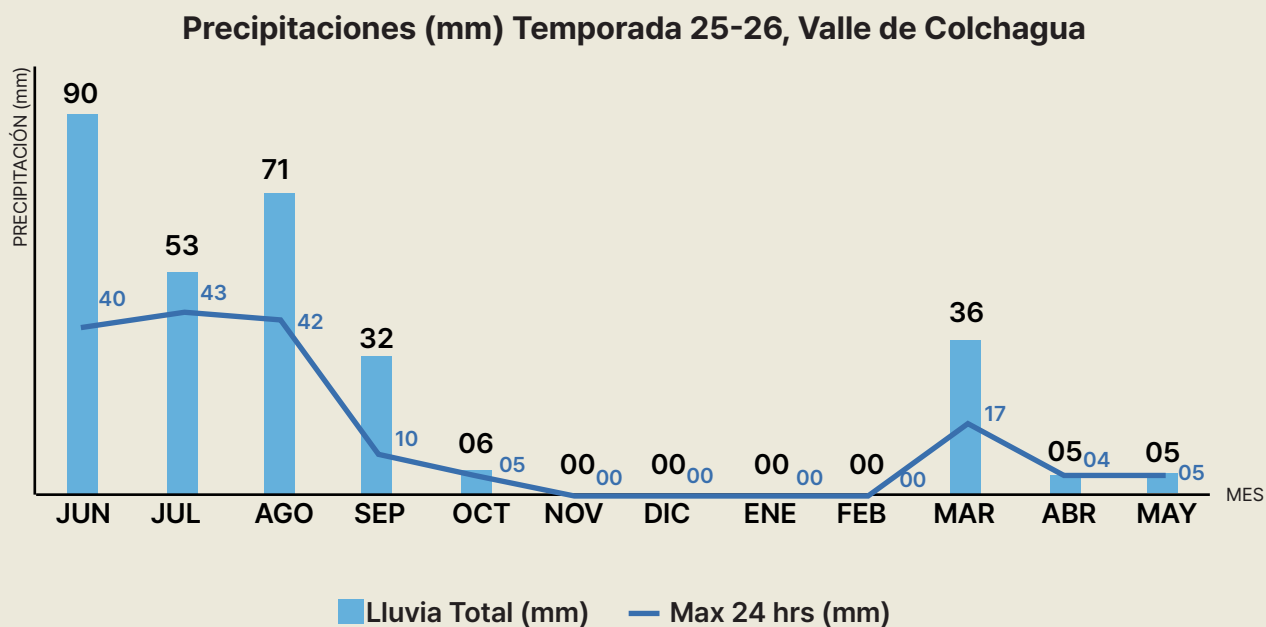
20,1%

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.



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.

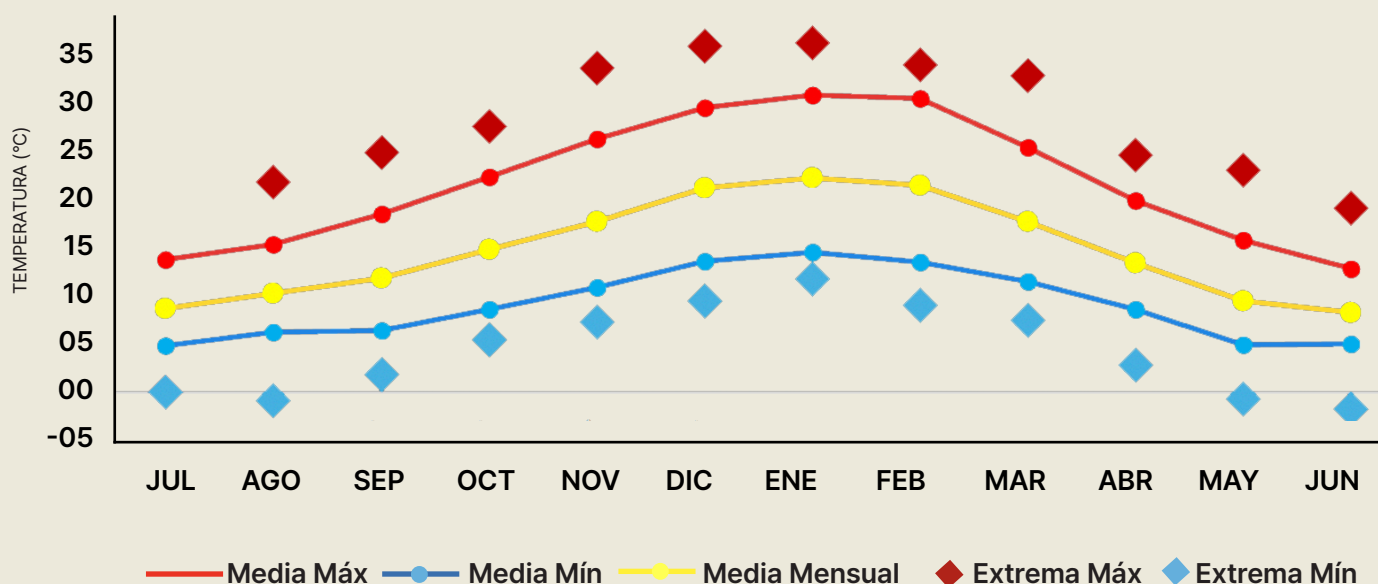


- » En Cauquenes, el viñedo El Arenal mostró el carácter más extremo de la temporada, con calor, secano y variedades patrimoniales de gran personalidad.
- » Maipo aportó tintos de buena estructura, fruta madura y volumen en boca, en una temporada cálida que exigió especial atención al equilibrio final.



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

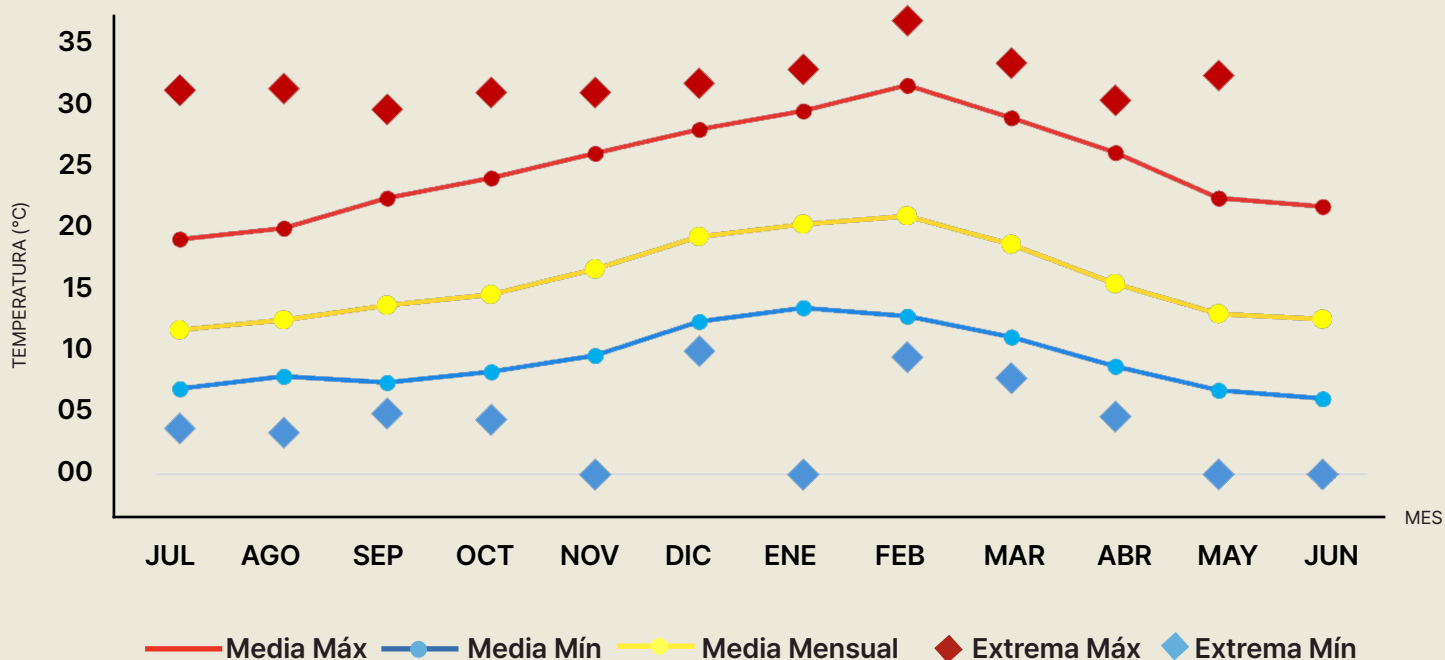


La temporada 2025-2026 en Curicó presentó un **perfil térmico equilibrado, con una evolución progresiva desde invierno y primavera hacia un verano de alta acumulación térmica**. hubieron máximas medias sobre 30 °C favorecieron una maduración activa de la uva, impulsando la acumulación de azúcares, el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

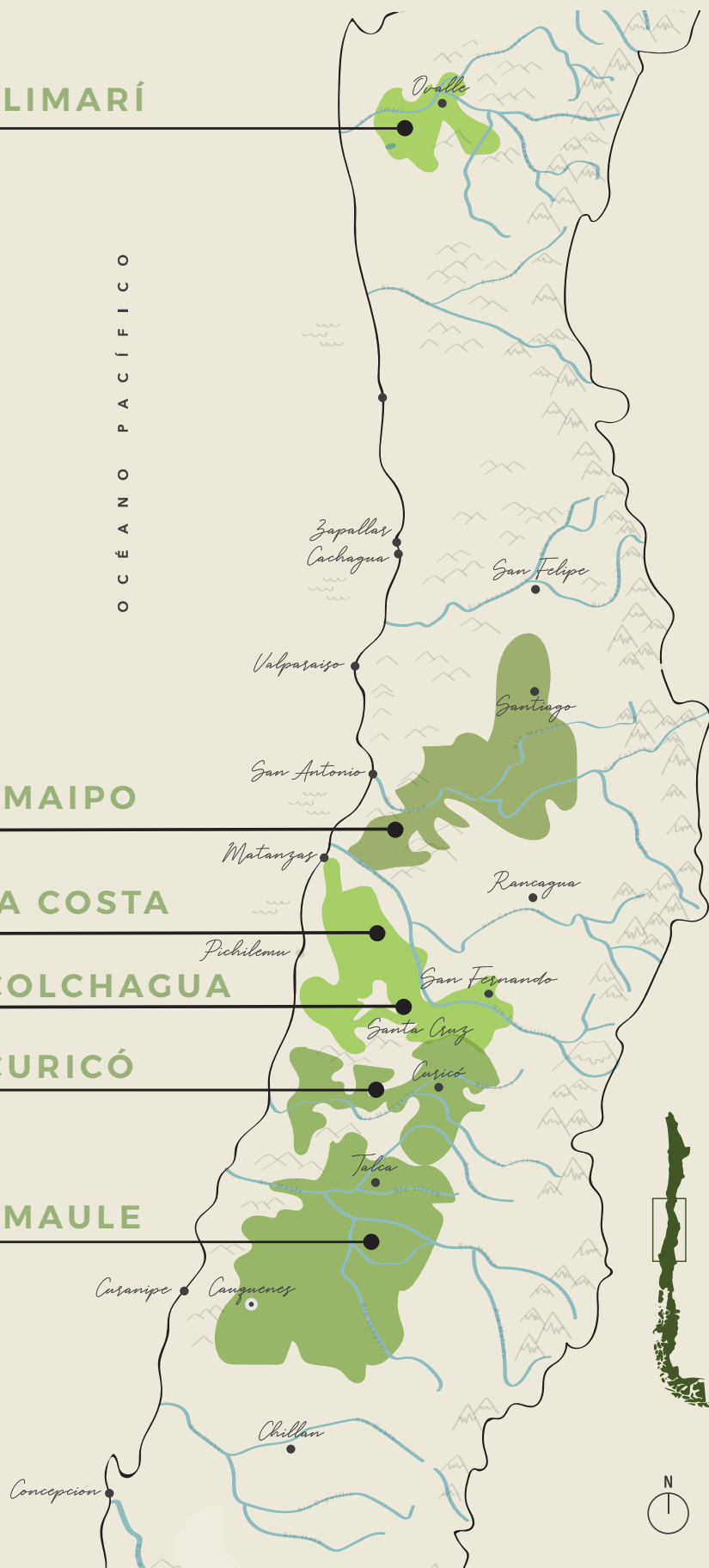
VALLE DEL MAIPO

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**



TVG

Top Wine Group

2026

HARVEST

REPORT

2026 HARVEST REPORT

The 2026 harvest was a **dynamic, warm, and challenging season**, where fast decision-making was essential to protect fruit quality and express the origin of each wine in the best possible way.

From an enological perspective, the main lesson was clear: in the face of an increasingly variable climate, precision in harvest timing, fruit selection, and origin adaptation become fundamental tools for producing consistent, fresh wines with identity.



The season was marked by a warm summer, water deficit, and faster grape ripening, which required constant technical monitoring in both the vineyard and the winery.



HARVEST BEGAN

February 19

Chardonnay from Limarí



HARVEST ENDED

April 9

Carmenera from Machigüe

Closing 13 days earlier than in 2025.

The earlier harvest reflected a season of high heat accumulation, where it was necessary to act quickly to capture freshness, balance, and ripeness at the right moment.

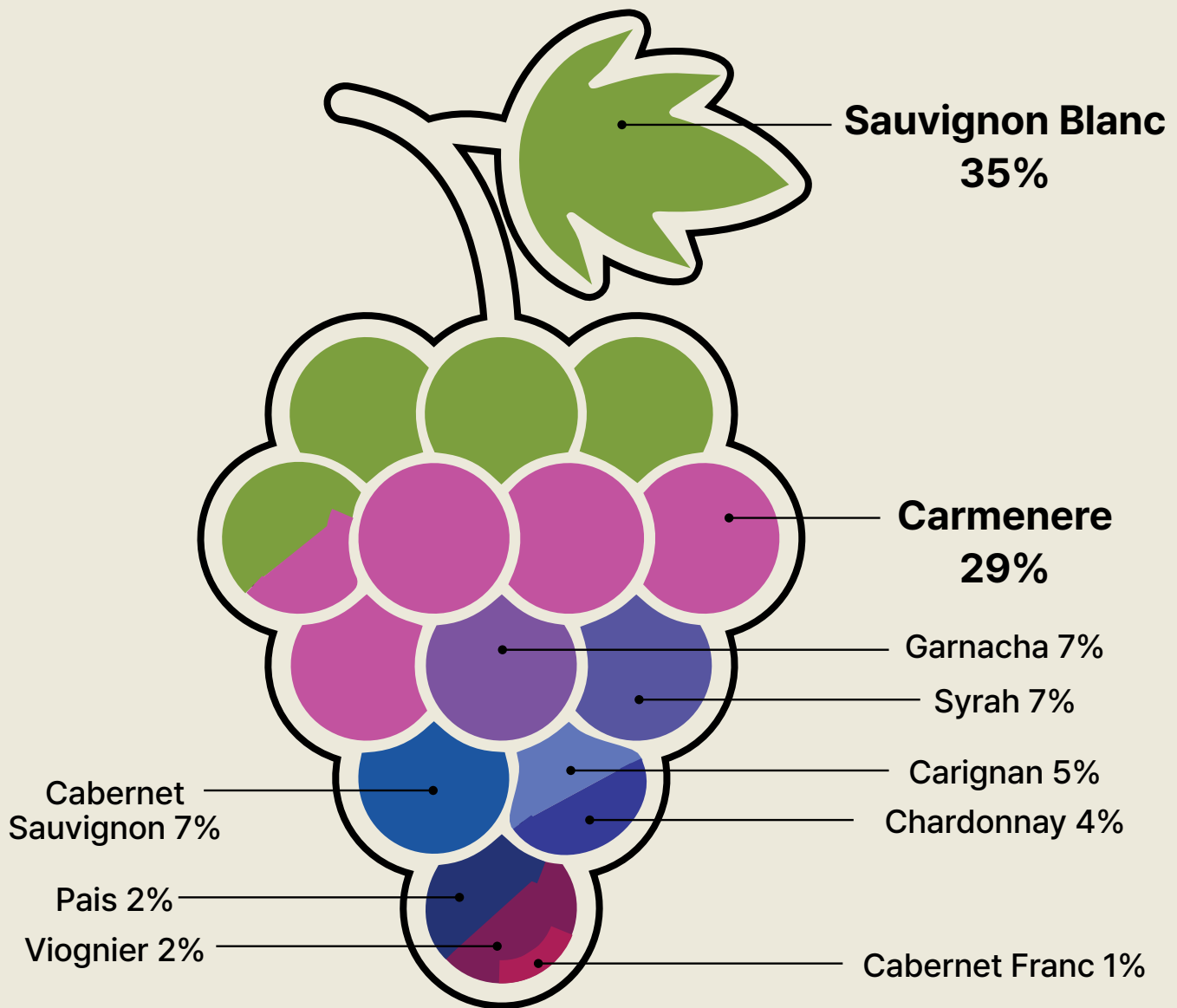
The winery received **452,072 kilograms of grapes** from five origins.



Colchagua and Curicó accounted for **76% of production**, consolidating their position as the main supply pillars of the harvest.



Sauvignon Blanc and Carmenere were the leading varieties, representing approximately 35% and 29% of the total volume, respectively.



Mechanical harvesting
represented **55,7%**
of the crop, mainly
destined for the Varietal
and Reserva lines

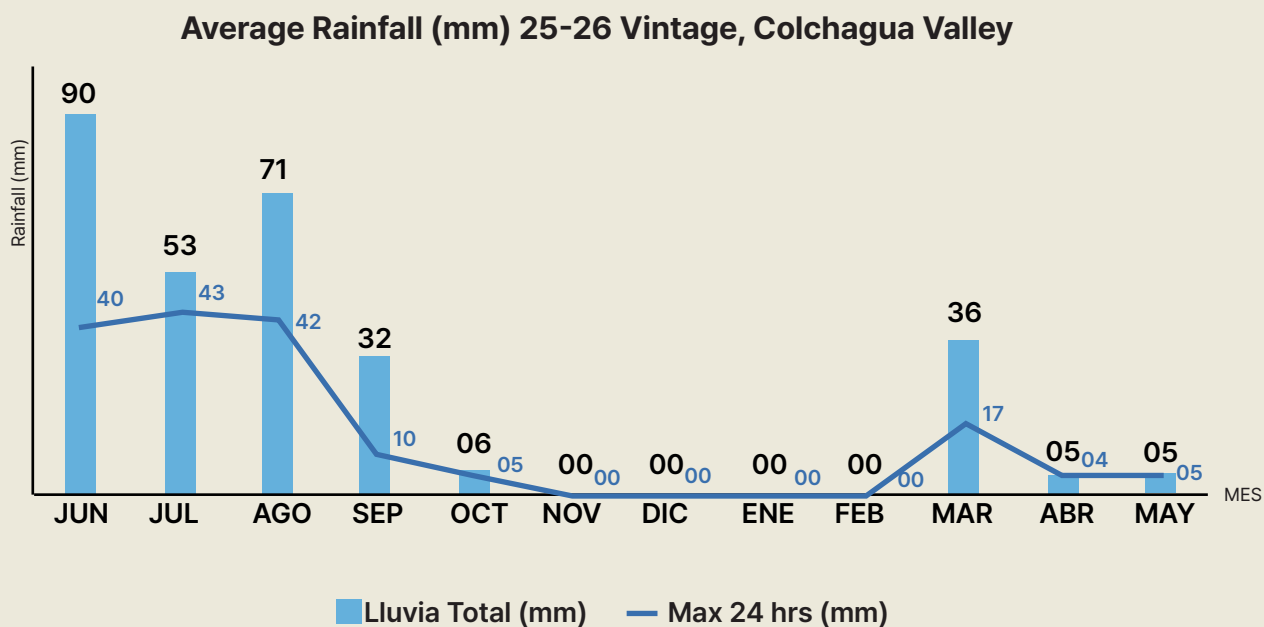
The remaining **44,3%**
was **hand-harvested** and
reserved for Gran Reserva,
Premium, and Icon wines.

20,1%
of the volume **came from**
estate vineyards, reinforcing
traceability, quality control, and
the direct connection between
origin and wine style.





- In Curicó, Sauvignon Blanc was harvested in stages, helping preserve freshness, aromatic intensity, and varietal expression.
- In Colchagua, the diurnal temperature range favored red wines with color, structure, and ripeness, especially Carmenere, a key variety for Chilean identity.
- The March rainfall in Colchagua changed the pace of the harvest: rather than being a problem, it opened a window to harvest with greater precision and protect freshness.



Rosé 2026

was one of the most relevant enological decisions: it was produced from El Arenal using Grenache, Carignan, and País, adapting the origin in response to the fires in the south.



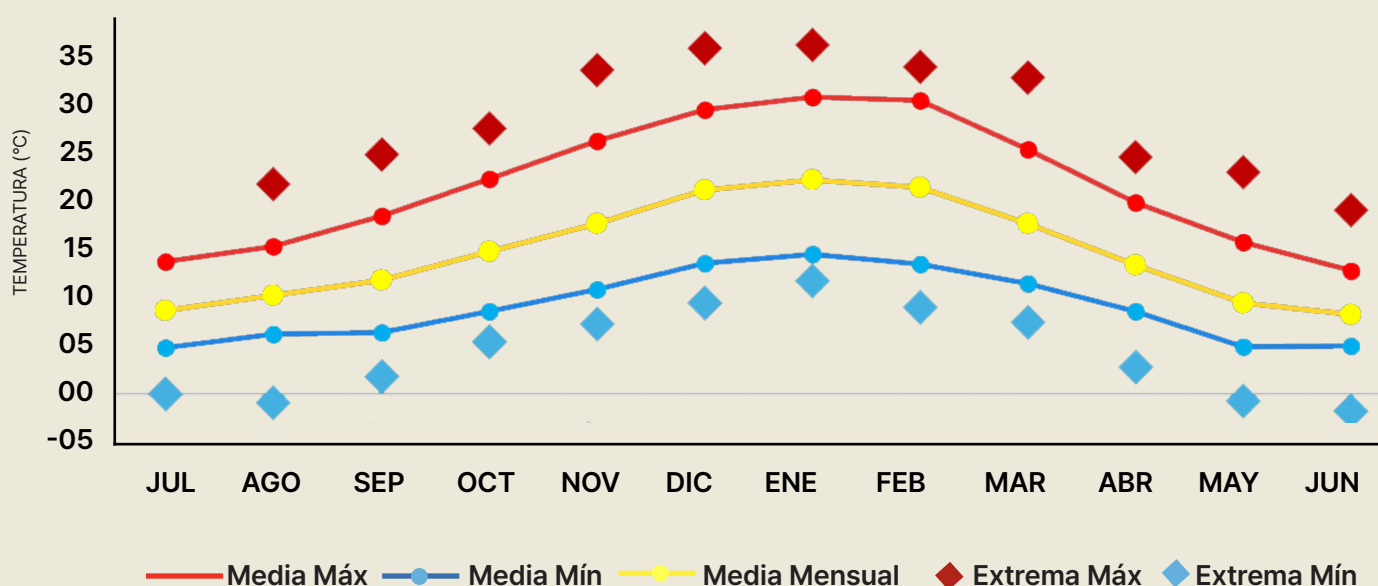
» In Cauquenes, the El Arenal vineyard showed the most extreme character of the season, with heat, dry-farmed conditions, and heritage varieties of great personality.

» Maipo contributed red wines with good structure, ripe fruit, and volume on the palate, in a warm season that required special attention to final balance.



Temperatures in the Curicó and Limarí valleys led to an earlier harvest of white grape varieties, resulting in an early and accelerated vintage in 2026.

Curicó - Average and Extreme Temperatures 2025-2026 Vintage



MES

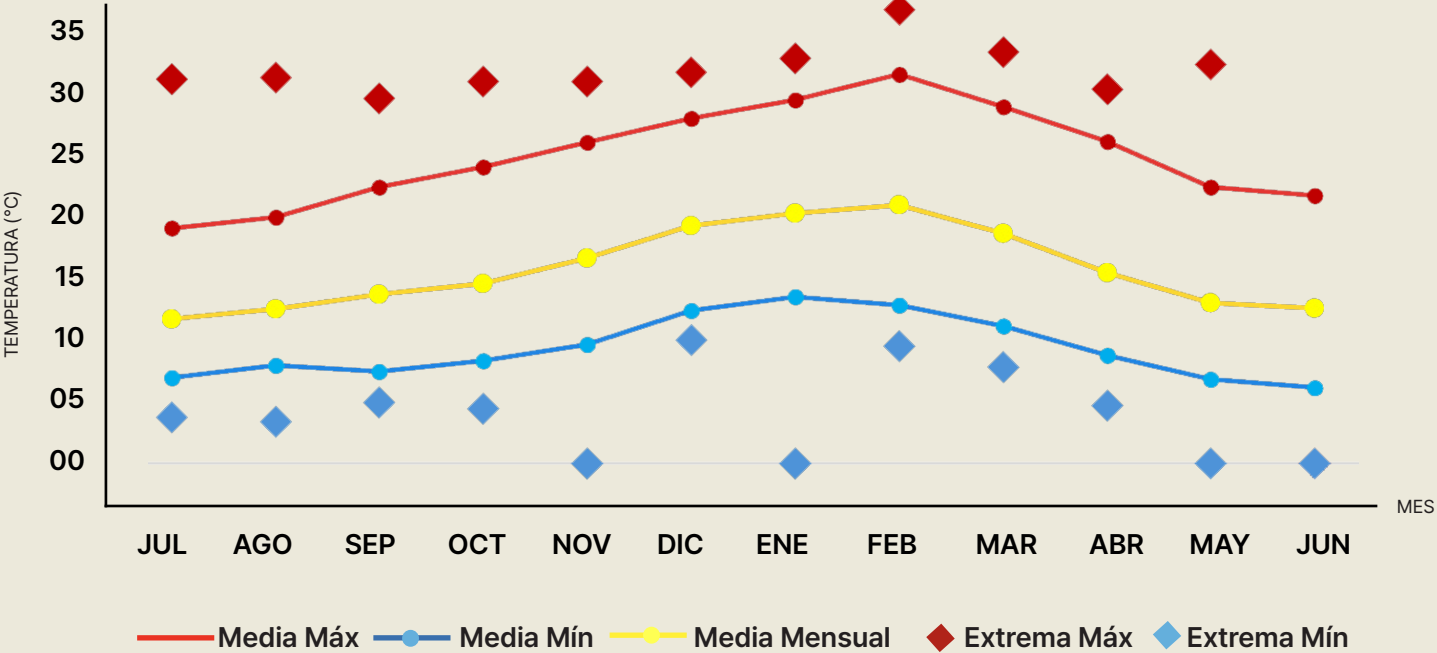


The 2025–2026 season in Curicó was characterized by a balanced thermal profile, with a gradual progression from winter and spring into a summer with high heat accumulation. Average maximum temperatures above 30°C promoted active grape ripening, enhancing sugar accumulation, phenolic development, and good fruit concentration, particularly in early- and mid-season varieties.



The Limarí Valley was characterized by a warm, bright climate and highly demanding conditions for viticulture. These conditions reflected a harvest season with significant heat accumulation, which drove active grape ripening and required precise vineyard management.

Limarí - Average and Extreme Temperatures 2025-2026 Vintage







In summary, the 2026 harvest was shaped by fast decisions, diverse origins, and high technical precision, resulting in wines that seek to combine quality, freshness, territorial identity, and consumer appeal.

LIMARÍ VALLEY

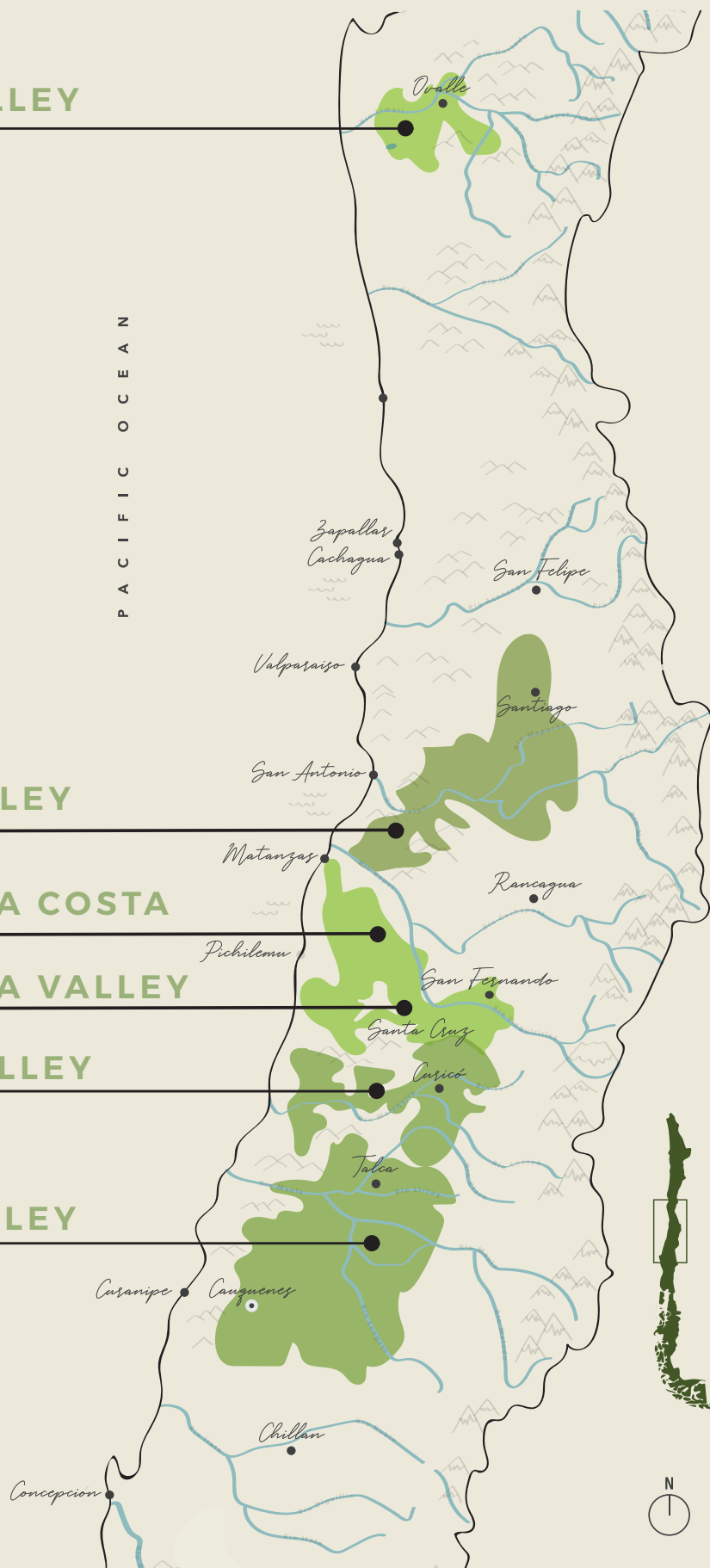
MAIPO VALLEY

COLCHAGUA COSTA

COLCHAGUA VALLEY

CURICÓ VALLEY

MAULE VALLEY



Harvest summary by origin

Limarí Valley: a cooler, more mineral origin that contributed Chardonnay and Syrah with tension, freshness, and a distinct identity within the portfolio.

Maipo Valley: a warm and renowned area for structured red wines, delivering Cabernet Sauvignon with ripe fruit, volume, and good definition.

Colchagua Valley: the main contributing area of the harvest, recognized for red wines with good structure, color, and ripeness, especially Carmenere

Curicó Valley: key origin for Sauvignon Blanc, with staged harvesting that helped preserve freshness, aromatic intensity, and varietal expression.

Cauquenes, Maule Valley: a dry-farmed origin with heritage character, where El Arenal contributed Grenache, Carignan, and País for Bella Rosé, expressing authenticity and adaptation in a challenging season.





The TWG team is becoming increasingly precise in both harvest operations and vineyard management. We are very pleased with this vintage, as the wines continue to become more refined, fresh, and elegant, moving steadily in the direction we have set: expressing a humanized landscape in every glass.

Marcelo Retamal | **CONSULTING WINEMAKER**



As a winemaker, this harvest confirms that the value of a wine lies not only in the variety, but also in the decisions made throughout the year: when to harvest, which origin to choose, how to interpret the climate, and how to turn each challenge into an opportunity to better express the character of our valleys.

Daniel Postiglione | **WINEMAKER TWG**

2026
HARVEST
REPORT

TW'G
Top Wine Group