

---

**MADURACIÓN ASINCRÓNICA DE BAYAS EN VIDES CV. CABERNET  
SAUVIGNON IV: EFECTOS SOBRE LA COMPOSICIÓN DEL VINO EN  
VIÑEDOS DE DISTINTO POTENCIAL CUALITATIVO**

**DANIELA PAZ AHUMADA ESPINOZA  
AGRÓNOMO**

**RESUMEN**

Con la finalidad de evaluar la maduración asincrónica de las bayas de vid cultivar Cabernet Sauvignon y como afecta este tipo de maduración en la calidad potencial de vino, se llevó acabo el estudio en las temporadas 2019 y 2020 en los valles del Maipo, Colchagua y Curicó. Los racimos fueron cosechados categorizando en tres tipos de calidad potencial de racimos en Alta, media y baja bajo condiciones comerciales de bodega en Viña Santa Rita. Los racimos se evaluaron en parámetros de calidad potencial del vino; grado alcohólico, antocianinas, pH, acidez total, H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>, índice de color (420+520 nm) e índice de color (420+520+620 nm). Basado en las condiciones del estudio, los resultados indican que racimos provenientes desde viñedos de mayor calidad y mayor valor comercial, tuvieron una maduración más homogénea en comparación a los cuarteles de baja calidad potencial, según los parámetros evaluados. Es importante señalar que en ambas temporadas se obtuvieron resultados con diferencias. Es necesario ampliar este tipo de estudio para obtener resultados que confirmen nuestros hallazgos asociados con la maduración y sus efectos en la calidad.

## ABSTRACT

In order to evaluate the asynchronous maturation of grapevine berries cv. Cabernet Sauvignon and determinate the effects of potential quality of the wine. The trial was carried out in the 2019 and 2020 seasons in three traditional valleys of Maipo, Colchagua and Curicó in central Chile. The grapevine cluster were harvested from the commercial winery of Viña Santa Rita, based in potential qualities; High, medium and low. The potential quality parameters of the wine evaluated include, alcoholic strength, anthocyanins, pH, total acidity H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>, color index 420 + 520 nm and color index 420 + 520 + 620 nm. Based in our results, as a result, grapes of higher quality and greater commercial value, had a more homogeneous maturation compared to grapes cluster of low potential quality, according to the parameters evaluated. In both seasons results were obtained with differences.