



DON MAXIMIANO

Founder's Reserve



COSECHA:	2000
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	100% Cabernet Sauvignon
ALCOHOL:	14%
PH:	3,60
ACIDEZ TOTAL:	5,10 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	1,78 g/L
GUARDA:	18 meses en barricas nuevas de roble francés.

VIÑEDOS

Los viñedos Max se encuentran ubicados en el Valle de Aconcagua, y sus cuarteles más antiguos son Max I, Max II y Max V. La región tiene una prolongada temporada seca, con días de verano moderadamente cálidos refrescados por las suaves brisas vespertinas que entran al valle desde el Océano Pacífico.

Los tres cuarteles de viñedos que aportan uvas para Don Maximiano Founder's Reserve están plantados sobre laderas con 5° a 25° de inclinación, que enfrentan el norte y noreste.

Max I tiene suelos de roca ígnea intrusiva erosionada (Diorita) y aluvión grueso, mostrando gran presencia de mica con una textura franco-arenosa.

Max II tiene suelos de aluvión grueso con una textura arenosa a franco-arcillosa, y ambos tienen un 30% a 70% de contenido de piedras subangulares.

Max V tiene suelos aluviales de grano grueso profundo con hasta un 80% de cantos rodados y un excelente drenaje.



NOTAS DE VENDIMIA

La temporada de crecimiento del año 2000 fue marcada por una primavera fresca con temperaturas de rangos medios muy por debajo del promedio de 28° Celsius de un año normal. El total de precipitaciones en el Valle de Aconcagua fue de 150 milímetros, un 50% más en relación al año 1999, pero aún muy por debajo del promedio de 450 a 800 milímetros de otras regiones vitivinícolas de Chile. Durante la pinta el verano fue cálido y soleado. El clima fresco volvió a fines de marzo y retrasó un tanto el desarrollo de las vides, contribuyendo con una cosecha tardía. Los primeros lotes fueron cosechados el 22 de marzo y los últimos un mes después, el 23 de abril. La lenta maduración permitió a las uvas desarrollar un complejo perfil de sabores, junto con un equilibrio entre acidez y alcohol. Este año el manejo del viñedo se enfocó en lograr un buen equilibrio entre la superficie foliar y la fruta. La clave para el éxito en esta vendimia radicó en la realización de un raleo selectivo de racimos que privilegió sólo los mejores.

VINIFICACIÓN

Las uvas cosechadas a mano fueron suavemente molidas y luego fermentadas a una temperatura de 28° a 30° Celsius. Luego se realizó una extensa maceración post fermentativa que se prolongó por 20 a 30 días, dependiendo del desarrollo individual de los lotes. El vino luego fue envejecido por dieciocho meses en barricas nuevas de roble francés, para cultivar un carácter nítido e integrado de vainilla y roble tostado. El vino no fue estabilizado para proteger su elegante equilibrio tánico, y sólo decantó naturalmente durante un largo período en estanque para sólo ser levemente filtrado antes de su embotellado en diciembre 2001.

NOTAS DE CATA

“Nuestro Don Maximiano Founder’s Reserve 2000 se caracteriza por exuberantes aromas a frambuesa, mora, cereza confitada y regaliz. La uva Cabernet Sauvignon logra una gran expresión con sabores a casis, chocolate y menta. Un trasfondo de notas a tierra recién arada, aceitunas y jengibre contribuyen en la complejidad del vino. Un largo envejecimiento en barrica integró los caracteres a roble, creando un maravilloso dejo a vainilla, tostado y miel de arce. La entrada en boca es de taninos especiados y el final es largo y sedoso. Este vino debería obtener mayor complejidad en botella durante los próximos 10 años.”

- Edward Flaherty, Enólogo -