



DON MAXIMIANO

Founder's Reserve



COSECHA:	2001
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	100% Cabernet Sauvignon
ALCOHOL:	13,9%
PH:	3,74
ACIDEZ TOTAL:	5,04 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	3,14 g/L
GUARDA:	17 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

Bajos rendimientos y un prolongado periodo de madurez contribuyeron para obtener vinos excelentes con sabores y taninos maduros. Una primavera inusualmente fresca afectó la cuaja de la fruta en casi todas las variedades, reduciendo los rendimientos alrededor de un 20% a 30% en comparación con el año pasado. El manejo del viñedo fue crucial en esta vendimia y gracias al raleo de fruta y un intenso deshoje realizado, las uvas lograron madurar completamente a pesar de lo tardío de la vendimia. Desde el punto de vista de la viticultura normalmente plantamos cubre suelos y restringimos el riego, no para causar un estrés hídrico, pero sí un déficit hídrico en las parras y así controlar la humedad de los suelos. El verano se tornó bastante caluroso a comienzos de enero alcanzando en promedio temperaturas máximas de 30° Celsius, aunque los periodos frescos intermitentes durante las tardes hicieron disminuir los contenidos de azúcar y retrasaron la vendimia considerablemente para así lograr la madurez de taninos deseado.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano y suavemente despalladas sin ser molidas manteniendo la baya completa para ser llevadas directamente a tanques de acero inoxidable, y así dar comienzo con el proceso de maceración. La fermentación promedió entre los 28° y 30° Celsius con un estricto control diario de la densidad y temperatura para asegurar el perfecto nivel de extracción deseado. Una extensa maceración post fermentativa se prolongó por 20 a 30 días, dependiendo del desarrollo individual de cada lote. El vino fue posteriormente envejecido por 17 meses usando un 100% barricas nuevas de roble francés, las cuales aportaron el carácter limpio e integrado a roble y vainilla. El vino no fue clarificado con el objetivo de salvaguardar su elegante equilibrio tánico. Se clarificó naturalmente a través de un largo periodo de estabilización en tanques de acero inoxidable, y sólo fue filtrado levemente antes de ser embotellado en diciembre de 2003.

NOTAS DE CATA

“Don Maximiano Founder’s Reserve 2001 resalta aromas exuberantes a cereza, pastel de mora y frutos secos. El trasfondo despliega notas a cedro, tabaco y nuez moscada que le aportan complejidad al vino. El largo periodo de envejecimiento en barricas integró los caracteres a roble, creando un matiz intenso a vainilla, tostado y miel de arce. El vino es voluminoso en boca, con taninos secantes y maduros, y un largo final acaramelado. A medida que envejece en botella, el vino desarrolla un agradable bouquet de aromas secundarios.”

- Edward Flaherty, Enólogo -