



DON MAXIMIANO

Founder's Reserve



COSECHA:	2002
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	91% Cabernet Sauvignon y 9% Syrah
ALCOHOL:	14,5%
PH:	3,78
ACIDEZ TOTAL:	5,22 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2,32 g/L
GUARDA:	19 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

Debido a la menor suma de calor registrada entre octubre y noviembre de 2001, la maduración de las uvas durante la temporada de crecimiento 2001 - 2002 fue más lenta, en promedio una semana más tarde de lo normal. En el período que va de enero a marzo la suma de calor sobrepasó el promedio histórico alcanzando los 1.925 días grado; el promedio histórico exacto. Las precipitaciones en el Valle de Aconcagua estuvieron dentro de los rangos normales durante el invierno de 2001 (205 milímetros entre junio y agosto). No obstante, la primavera fue fresca y ello nos forzó a monitorear el riego cuidadosamente con el objeto de evitar un vigor excesivo y una brotación dispar, así como también racimos irregulares al momento de la cosecha. Durante la maduración solo tuvimos una lluvia menor de 12 milímetros a fines de marzo y en abril no se registró precipitación alguna. Esto nos permitió dejar las uvas en las parras hasta finales de abril, concediéndoles así el tiempo necesario para desarrollar sabores intensos y maduros. Las uvas estuvieron en la parra por un período que superó los 220 días. Dado que la temperatura promedio fue 1,0° Celsius menos de lo normal durante los últimos diez días de abril, tuvimos que ser muy pacientes y dejar las uvas en las parras por más tiempo. La fruta fue cosechada a mano muy temprano en la mañana y transportadas en bandejas de 15 kilos a la bodega. Durante esta vendimia tanto el vigor de las parras como los rendimientos finales estuvieron dentro de los rangos normales y los vinos se caracterizan por su concentración y madurez.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano y suavemente despalladas tomando la precaución de no molerlas para luego ser llevadas a tanques de acero inoxidable en donde se realizó la maceración. La fermentación se efectuó con las bayas enteras a una temperatura de 26° a 29° Celsius con un estricto control diario de la densidad y temperatura para asegurar el nivel de extracción deseado. La prolongada maceración post-fermentativa alcanzó hasta 30 días en algunos lotes, dependiendo del desarrollo individual de cada uno. El vino fue envejecido por 19 meses en barricas nuevas de roble francés, ello permite desarrollar un vino con un carácter a vainilla y roble limpio e integrado. El vino no fue tratado con el propósito de proteger su elegancia y equilibrio tánico, fue clarificado en forma natural por un largo período de estabilización en tanques y solo levemente filtrado antes de ser embotellado en marzo de 2004.

NOTAS DE CATA

“Don Maximiano Founder’s Reserve 2002 despliega atractivos aromas a mora, cereza y cereza seca acompañados de notas especiadas y un dejo a menta. Su envejecimiento en barricas nuevas de roble francés se vuelve evidente por sus características notas limpias y puras a vainilla que se integran maravillosamente con los caracteres a fruta madura. Un trasfondo con notas a tostado y chocolate redondean el perfil aromático del vino. El vino es amistoso, abierto y expresivo en boca, con taninos maduros y poderosos que aportan una excelente estructura y un final prolongado y suave. A medida que el vino envejece en botella está desarrollando un atractivo bouquet de aromas secundarios y debería seguir mejorando en botella por al menos diez años.”

- Edward Flaherty, Enólogo -