



DON MAXIMIANO

Founder's Reserve



COSECHA:	2003
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	93% Cabernet Sauvignon y 7% Syrah
ALCOHOL:	14,5%
PH:	3,67
ACIDEZ TOTAL:	5,20 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2,62 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 2002 - 2003 es un claro ejemplo de las particularmente buenas condiciones climáticas del Valle de Aconcagua y de su gran potencial para la elaboración de vinos tintos de alta calidad. La suma de calor entre octubre y abril alcanzó los 1.955 días grado, 30 grados por sobre el promedio histórico, lo cual nos permite alcanzar una completa madurez de los taninos en las variedades que tienden a madurar tardíamente como es el caso del Cabernet Sauvignon. Una característica notable fue el hecho que durante abril, el mes por excelencia de cosecha, se registraron temperaturas de 2,2° Celsius por sobre el promedio, lo cual dejó estampado claras huellas en la personalidad y estilo de vinos como nuestro Don Maximiano Founder's Reserve 2003 dado que las uvas utilizadas en su elaboración aún estaban en las parras y fueron cosechadas tardíamente. Las precipitaciones en primavera estuvieron dentro de los rangos normales y se registraron solamente 10 milímetros durante el período de brotación. A lo largo del período de maduración no hubo lluvias en lo absoluto. Estas particulares condiciones climáticas sumadas a un cuidadoso tratamiento del viñedo que se centra en un manejo preciso de la canopia y en un control estricto del riego contribuyeron a alcanzar una completa maduración de las uvas, lo cual se tradujo en vinos de taninos redondos y en una evolución de los sabores en las uvas que desembocó en notas a frutos rojos y negros maduros. Los rendimientos fueron normales para el Cabernet Sauvignon aún cuando el peso de la fruta fue menor a lo normal y alcanzó aproximadamente 1 gramo por baya cosechada en nuestro viñedo Don Maximiano. Este valor refleja la alta concentración e intensidad de sabores que alcanzan las uvas cultivadas en este viñedo. La fruta fue cosechada a mano muy temprano en la mañana y transportadas en bandejas de 14 kilos a la bodega.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron procesadas cuidadosamente en mesas de selección en busca de la óptima calidad. Todo tipo de restos vegetales, hojas o pedúnculos se eliminan con el objeto de evitar cualquier aroma vegetal en la mezcla final. Las uvas fueron fermentadas en tanques de acero inoxidable a una temperatura aproximada de 28° - 30° Celsius. Durante la fermentación se efectuó un estricto control diario de la densidad y temperatura para asegurar que los niveles fuesen los correctos. La prolongada maceración post-fermentativa, que busca la máxima extracción de sabores y color, se extendió por un período de 20 a 37 días dependiendo del desarrollo individual de cada lote. El vino envejeció por 18 meses en barricas nuevas de roble francés y americano, lo cual permite alcanzar una maravillosa integración de las notas a roble en el vino. El vino no fue tratado con el objeto de proteger su elegante equilibrio tánico y solo fue clarificado en forma natural durante un largo período de decantación en tanques. Por primera vez se incorporó una "pizca" de Syrah a la mezcla final, lo cual le otorga notas dulces en nariz y un carácter más juguetón en boca. El vino solo fue levemente filtrado antes de ser embotellado en febrero de 2005.

NOTAS DE CATA

"Don Maximiano Founder's Reserve 2003 despliega aromas intensos a chocolate negro y seductoras notas a cedro irrumpen en nariz, seguido de atractivas notas a mermelada de mora y crema de cassis. En boca el vino se muestra firme y bien estructurado con taninos robustos y dulces en donde predomina un amplio abanico de sabores que va de las cerezas negras a los frutos rojos, acompañadas por intensas notas a roble y caramelo. De largo y delicado final, el vino muestra un carácter intrigante que continuará desarrollándose en los años venideros."

- Francisco Baettig, Director Enólogo -

