



## 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 -*

