



DON MAXIMIANO

Founder's Reserve



COSECHA:	2005
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	85% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot y 3% Syrah
ALCOHOL:	14,5%
PH:	3,64
ACIDEZ TOTAL:	5,42 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2,43 g/L
GUARDA:	18 meses en barricas de roble francés, 100% nuevas

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 extraordinaria calidad de los vinos obtenidos de la cosecha 2005 es probablemente el mejor testimonio, que se tenga a esta fecha, del potencial del Valle de Aconcagua para la elaboración de vinos tintos de gran calidad. No se registraron lluvias significativas durante el período de maduración de las uvas y a pesar de algunas temperaturas punta en febrero, marzo y abril, el verano de 2005 presentó solamente temperaturas máximas moderadas. La suma de calor –octubre a abril– en el Valle de Aconcagua, alcanzó los 1.717 días grado, levemente más bajo que el promedio histórico de 1.727 días-grados, dando como resultado una temporada de crecimiento con temperaturas moderadas y con una fácil evolución de las etapas fenológicas: floración, cuaja, pinta y maduración. Asimismo, estas condiciones retrasaron la fecha de cosecha para cada variedad en aproximadamente una semana y, en general las favorables temperaturas de la temporada permitieron a los taninos en forma fácil alcanzar su completa madurez mientras preservaban sus frescos aromas y sabores frutales. Esto se ve claramente reflejado en los vinos, los que muestran una atractiva concentración, intensidad y frescura frutal.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cuidadosamente seleccionadas y fermentadas en estanques de acero inoxidable a temperaturas entre los 24° y 30° Celsius. Durante el proceso de fermentación se consideraron dos a tres remontajes diarios de acuerdo con el nivel de extracción deseado. La maceración duró entre 20 y 33 días a temperaturas entre 20° y 26° Celsius. Todos los lotes fueron envejecidos por 18 meses en barricas nuevas de roble francés, en dónde el proceso de clarificación ocurrió naturalmente. Para darle mayor complejidad y calidad a nuestro vino, fueron incorporadas las variedades Cabernet Franc, Petit Verdot y Syrah a la mezcla final.

NOTAS DE CATA

“Don Maximiano Founder’s Reserve 2005 exhibe un profundo color rojo, en el que se destaca su carácter maduro de frutas rojas tales como las cerezas que se mezclan con suaves notas a grosellas negras, trufas y clavos de olor. Aromas a caja de habano y a pimienta negra contribuyen con un leve rasgo especiado y eleva asimismo su complejidad aromática. Este vino se presenta amplio y musculoso en el paladar, con taninos en boca que reflejan la supremacía de la cepa Cabernet Sauvignon en la mezcla. El resto de las variedades le otorgan complejidad: el Petit Verdot le da frescura y nervio; el Cabernet Franc le aporta taninos y un perfil aromático especiado y, el Syrah, le adiciona notas dulces de fruta negra madura. El envejecimiento en barrica de roble francés complementa este vino con sabores a caramelo, chocolate y clavos de olor que persisten hermosamente en el prolongado final.”

- Francisco Baettig, Director Enológico -