



DON MAXIMIANO

Founder's Reserve



COSECHA:	2006
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	85% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot y 3% Syrah
ALCOHOL:	14,5%
PH:	3,49
ACIDEZ TOTAL:	6,08 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2,48 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 comparación de las temperaturas mensuales desde octubre de 2005 hasta abril de 2006 con la temporada anterior 2004 - 2005, revela que fue una temporada fría. La diferencia fue evidente durante diciembre, cuando las temperaturas máximas se redujeron aproximadamente 4° Celsius por debajo del promedio histórico de ese mes. Esta situación retrasó el inicio de las diferentes etapas fenológicas (alargamiento de los brotes, floración, cuaja y envero) en aproximadamente 10 días, lo que a su vez condujo a un proceso de maduración más lento. Como resultado, el Cabernet Sauvignon 2006 conservó muy buenos niveles de acidez y perfiles aromáticos de elegante fruta fresca y especias. La clave de la temporada fue la paciencia y la espera del momento adecuado para cosechar, lo que ocurrió gracias a un abril más cálido de lo normal; logrando obtener vinos con taninos bien redondeados y maduros. Afortunadamente, no nos vimos afectados por la precipitación, a excepción de una media pulgada de lluvia de primavera en noviembre que no alteró las condiciones de salud del viñedo.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cuidadosamente seleccionadas y fermentadas en pequeños estanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas entre 24° y 30° Celsius, se efectuaron hasta tres remontajes diarios de acuerdo con el nivel de extracción deseado. Dependiendo del desarrollo individual de cada lote, el vino completó un tiempo total de maceración de 17 a 32 días. Todos los lotes tuvieron una guarda de 18 meses en barricas de roble francés (100% nuevas), donde realizaron de manera natural la fermentación maloláctica, clarificación y estabilización. Para expresar de mejor manera el terroir del Valle de Aconcagua y aumentar la complejidad del vino, se le agregaron diferentes porcentajes de Cabernet Franc, Petit Verdot y Syrah a la mezcla final.

NOTAS DE CATA

“Don Maximiano Founder’s Reserve 2006 tiene un color rojo rubí intenso, este vino tiene una nariz distintiva con aromas de grosella, trufas, frutas negras, como el arándano, junto con delicadas notas balsámicas, pimienta negra, aceitunas verdes y un ligero toque de chocolate que brinda gran complejidad. La grosella negra y la mora surgen en el paladar junto con un toque de pan tostado. Los taninos firmes se integran bien con el roble, y la acidez agradable da frescura y elegancia. Este es un vino bien estructurado con un largo final que continuará suavizándose y obteniendo complejidad en la botella.”

- Francisco Baettig, Director Enológico -