



DON MAXIMIANO

Founder's Reserve



COSECHA:	2007
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	82% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot y 6% Syrah
ALCOHOL:	14,5%
PH:	3,49
ACIDEZ TOTAL:	6,57 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2,88 g/L
GUARDA:	20 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 temporada 2006 – 2007 registró temperaturas que se ajustan a las de un año normal. Un manejo restringido del riego, rendimientos bajos, y un retraso de entre 10 y 14 días en la cosecha permitieron que las uvas alcanzaran niveles de madurez fenólica óptimos con taninos de alta calidad, ricos en sabores y una excelente acidez. Durante la primavera, 50 milímetros de lluvia se dejaron caer en el Valle de Aconcagua, lo que afectó la floración, y en consecuencia, la producción final. Las temperaturas registradas en enero fueron mejores que el promedio histórico, mientras que febrero tuvo un promedio de 18,9° Celsius. Las primeras dos semanas de marzo el promedio de temperaturas fue de 18,3° Celsius, contribuyendo a una adecuada evolución de los taninos y la madurez. Las temperaturas cayeron significativamente a partir de la tercera semana de marzo en adelante, lo que enlenteció el proceso de madurez y llevó a una cosecha más tardía. Se usaron mapas de rendimiento para cosechar cada sector por separado de acuerdo a su nivel de vigor. Dado los rendimientos bajos de la temporada (racimos pequeños y bayas pequeñas) los vinos tintos de la cosecha 2007 exhiben gran intensidad aromática y muy buena concentración frutal, siendo vinos jugosos en boca y con taninos muy redondos. La cosecha 2007 será recordada como una muy fresca y elegante, con vinos de una brillante acidez y taninos maduros y redondos, cuya excelente calidad es evidente.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron inspeccionadas en una mesa de selección doble y fermentadas en cubas de acero inoxidable a temperaturas que fluctuaron entre los 24° y 30° Celsius. Un 5% de las uvas fermentó con levaduras nativas. Durante la fermentación se realizaron tres remontajes diarios. El tiempo total de maceración fue de 20 a 35 días a temperaturas entre 24° y 28° Celsius. Todos los lotes fueron envejecidos por 20 meses en barricas de roble francés, 100% nuevas, período durante el cual la fermentación maloláctica, clarificación y estabilización del vino ocurrió en forma natural. Para expresar de la mejor forma el terroir del Valle de Aconcagua, pequeños porcentajes de Cabernet Franc, Petit Verdot y Syrah se adicionaron para incrementar la complejidad y calidad de este vino.

NOTAS DE CATA

“Don Maximiano Founder’s Reserve 2007 tiene un color rojo rubí intenso y profundo, con destellos púrpuras brillantes. En nariz, recuerda a cerezas, casis, trufas y arándanos sobre un fondo de pimienta negra y notas sutiles de chocolate y cedro. En boca, se perciben taninos firmes y maduros que aseguran una excelente evolución en botella. Un vino de gran cuerpo, lleno de sabores a fruta madura, además de notas de cedro, clavo de olor, canela, acompañado de una excelente acidez que asegura frescor, balance y elegancia. El largo y muy elegante final permitirá al vino una evolución en la que ganará complejidad en botella.”

– Francisco Baettig, Director Enológico –