



DON MAXIMIANO

Founder's Reserve



COSECHA:	2008
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	84% Cabernet Sauvignon, 8% Carmenere, 5% Syrah y 3% Petit Verdot
ALCOHOL:	14,5%
PH:	3,48
ACIDEZ TOTAL:	6,19 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2,86 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

Al analizar el comportamiento de las temperaturas a lo largo de la temporada 2007 - 2008, el Valle de Aconcagua presentó una primavera más bien helada en comparación con los promedios históricos para esta época (temperaturas medias mensuales más bajas que la temporada anterior, además de una mayor acumulación de horas frío y ocurrencia de heladas invernales), con una humedad de suelo que fue significativamente menor que en años anteriores debido a las bajas precipitaciones registradas durante el invierno (sólo 92 milímetros en este período, con una disminución de un 60% respecto al promedio histórico). Como resultado, en los primeros meses de la temporada (octubre a diciembre 2007) la suma térmica fue claramente inferior a la registrada la temporada anterior e inferior a los promedios históricos. De enero en adelante, las temperaturas sufrieron un incremento que alcanzó los 34° Celsius durante algunos días, para posteriormente retornar a los promedios históricos durante febrero y hasta abril. En orden a minimizar los efectos de las altas temperaturas, los viñedos fueron manejados con canopias cubiertas, un régimen de riego no restrictivo, y cargas moderadas para asegurar uvas sanas, con buena acidez, frescura e intensidad. Como resultado, el Valle de Aconcagua presentó una suma térmica total (1.644 grados-día) superior en un 2% a la temporada anterior (1.612 grados-día) pero un 4,2% inferior al promedio histórico (1.717 grados-día). El comportamiento de las distintas etapas fenológicas (floración, cuaja, pinta y madurez), estuvo marcado por esta condición de invierno seco y frío, lo que influyó en un inicio de brotación entre 10 - 15 días más tardía que la temporada anterior, pero destacando una mayor uniformidad. Lo anterior significó que se debió esperar madurez y postergar la cosecha de los tintos en 10 - 14 días respecto a las fechas tradicionales e ir avanzando de modo sectorizado, con uso intensivo de mapas de vigor, cosechando las áreas más maduras dentro de cada cuartel.

VINIFICACIÓN

Luego de ser cosechadas a mano, las uvas fueron cuidadosamente transportadas a la bodega en gamelas de 12 kilos, para ser inspeccionadas en una doble mesa de selección, donde se removió ramas, zarcillos, hojas y bayas defectuosas para asegurar la calidad final del vino. El mosto fue fermentado en cubas de acero inoxidable de pequeño volumen, para aumentar la proporción de contacto orujo - mosto, con levaduras seleccionadas a temperaturas que fluctuaron entre los 24° y 28° Celsius. Durante la fermentación se realizaron 3 remontajes diarios. El tiempo total de maceración fue de 16 a 28 días a 24° - 28° Celsius, dependiendo del desarrollo de cada lote. Todos los lotes fueron envejecidos por un promedio de 20 meses en barricas de roble francés nuevas, período durante el cual la clarificación y estabilización del vino ocurrió en forma natural. Para expresar de la mejor forma el terroir del Valle de Aconcagua, pequeños porcentajes de Carmenere, Syrah y Petit Verdot se adicionaron para incrementar la complejidad de este vino.

NOTAS DE CATA

“De bonito color rojo con brillos rubí. En nariz se siente expresivo y con un abanico de aromas muy amplio que denotan su gran complejidad, destacando la fruta roja como la cereza, el casis y las frambuesas, más suaves notas a grosellas, tabaco, avellanas y algunos tonos balsámicos. En boca se muestra voluptuoso con taninos muy finos, firmes y dulces con sabores a chocolate amargo, cerezas y especias dulces, por su excelente acidez es un vino que se percibe fresco y muy joven, lo que augura una excelente longevidad en la botella.”

- Francisco Baettig, Director Enológico -