



DON MAXIMIANO

Founder's Reserve



| | |
|-------------------------|---|
| COSECHA: | 2009 |
| DENOMINACIÓN DE ORIGEN: | Valle de Aconcagua |
| COMPOSICIÓN: | 80% Cabernet Sauvignon, 10% Carmenere, 5% Petit Verdot y 5% Cabernet Franc |
| ALCOHOL: | 14,5% |
| PH: | 3,38 |
| ACIDEZ TOTAL: | 5,97 g/L (en ácido tartárico) |
| AZÚCAR RESIDUAL: | 2,82 g/L |
| GUARDA: | 22 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

Para la temporada vitivinícola 2008 – 2009, las condiciones climáticas fueron particularmente favorables en cuanto a la sanidad de las uvas ya que durante la temporada de crecimiento prácticamente no se registraron precipitaciones. La primera mitad de la temporada (octubre – diciembre), presentó una disminución de las temperaturas medias respecto de las registradas durante las temporadas 2006 – 2007 y 2007 – 2008, debido principalmente a una disminución en las temperaturas máximas promedio. La segunda mitad de la temporada (enero – abril) en cambio, presentó temperaturas máximas promedio mensuales superiores a las registradas en un año normal, con un mes de marzo especialmente caluroso, en el transcurso del cual se registraron numerosos peaks de temperaturas que rondaron los 32° Celsius. Producto de las condiciones descritas, la cosecha se adelantó entre 4 y 7 días, respecto de un año promedio. El manejo del agua fue fundamental para mantener las canopias activas e impedir el bloqueo fisiológico de plantas.

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 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 30° Celsius; durante la fermentación se realizaron 3 remontajes diarios. El tiempo total de maceración fue de 16 a 35 días a 24° – 28° Celsius, dependiendo del desarrollo de cada lote. Todos los lotes fueron envejecidos por un promedio de 22 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, Petit Verdot y Cabernet Franc se adicionaron para incrementar la complejidad de este vino.

NOTAS DE CATA

“De un bonito color rojo violeta con brillos rubí, en nariz Don Maximiano Founder’s Reserve 2009 se muestra pleno de fruta negra como moras y arándanos acompañados de grosellas y regaliz, todo enmarcado por sutiles notas a frutos secos y cedro. En boca muestra un perfil generoso y voluptuoso de gran personalidad, rico en frutos negros más algo de cerezas ácidas y suaves notas a clavo de olor y trufas. De muy buena acidez, y con taninos que están presentes aportando estructura y carácter, claramente se trata de un vino muy vivo que tendrá una gran longevidad y que irá ganando complejidad con cada año de guarda en la botella.”

- Francisco Baettig, Director Enológico -