



## DON MAXIMIANO

### *Founder's Reserve*



COSECHA:	2010
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	78% Cabernet Sauvignon, 10% Carmenere, 7% Petit Verdot y 5% Cabernet Franc.
ALCOHOL:	14%
PH:	3,5
ACIDEZ TOTAL:	5,6 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2,75 g/L
GUARDA:	22 meses en barricas de roble francés, 81% 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 primavera comenzó en septiembre con un descenso del 10% en la temperatura media en relación con el año anterior. El resto de la temporada también presentó un descenso generalizado de las temperaturas medias, a excepción de octubre y diciembre. En cuanto a las etapas fenológicas, la brotación se retrasó 18 días con respecto al año anterior. Un frío noviembre afectó la floración, lo que como consecuencia redujo los rendimientos finales. Debido a que las temperaturas medias fueron inferiores a los promedios históricos de enero a abril, la cosecha comenzó 10 días después en comparación con la temporada anterior. La suma térmica estacional fue de 1.551 grados día, que fue 118 DD más baja que la última temporada y 4,6% inferior a la media histórica. El aspecto más notable de la temporada fue que la maduración ocurrió de forma lenta, uniforme y suave, con temperaturas relativamente moderadas en marzo. Las uvas llegaron a la cosecha en excelente estado, lo que dio como resultado vinos de exquisita expresión y concentración, buenos niveles de acidez, y frutos rojos y negros frescos.*

#### VINIFICACIÓN

*Las uvas fueron cosechadas a mano y cuidadosamente transportadas en pequeñas cajas de 15 kg a la bodega, donde fueron inspeccionadas en una mesa de selección doble para eliminar cualquier material vegetal extraño o uvas imperfectas que pudieran afectar la calidad final del vino. El mosto se fermentó en estanques de acero inoxidable de pequeños volúmenes para aumentar el porcentaje de contacto entre la piel y el jugo, utilizando levaduras seleccionadas a temperaturas que oscilaron entre 24° y 28° Celsius. Los remontajes diarios movieron de 0,5 a 1,5 veces el volumen de los estanques, dependiendo del nivel de extracción deseada en cada caso. El tiempo total de maceración fue de 16 - 35 días a 24° - 28° Celsius, dependiendo del desarrollo de cada lote. Todos los lotes han tenido una guarda promedio de 22 meses en barricas de roble francés, de las cuales el 81% eran nuevas. La fermentación maloláctica, clarificación y estabilización del vino ocurrieron en forma natural. Para expresar de la mejor forma el terroir del Valle de Aconcagua, se agregaron pequeños porcentajes de Carmenere, Petit Verdot y Cabernet Franc para incrementar la complejidad del vino.*

#### NOTAS DE CATA

*“Don Maximiano Founder’s Reserve 2010 tiene un impresionante color violeta rojizo intenso. En nariz revela intensos aromas a cerezas, grosellas negras y arándanos. Continúa desplegando capa tras capa aromas como pimienta negra y un suave toque a trufas, chocolate, cedro y una ligera nota balsámica. En boca, es jugoso y fresco por su excelente acidez y recuerda los aromas frutosos percibidos en nariz junto a notas de canela y clavo de olor. Goza de un gran equilibrio y elegancia, lleno de sutilezas. Presenta la excelente estructura, taninos finos y firmes, textura deliciosa y un final persistente forman parte de este vino aún joven, con excelente longevidad.”*

*- Francisco Baettig, Director Enológico -*

