



DON MAXIMIANO

Founder's Reserve



COSECHA:	2011
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	75% Cabernet Sauvignon, 10% Carmenere, 10% Petit Verdot y 5% Malbec.
ALCOHOL:	14%
PH:	3,5
ACIDEZ TOTAL:	5,6 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2,94 g/L
GUARDA:	22 meses en barricas de roble francés, 85% 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

Esta añada se caracterizó por ser fría, las temperaturas medias fueron inferiores a los promedios históricos. La temperatura media en enero, el mes más cálido, fue de 19,3° Celsius, un 4% inferior al promedio de las tres últimas temporadas y un 5% más baja que el año anterior. La sumatoria térmica total fue de 1.493 GDD, 58 GDD menos que la temporada anterior y 78 GDD inferior al promedio de las tres últimas temporadas. Como consecuencia la cosecha de este año se atrasó en aproximadamente 7 a 10 días. Las uvas llegaron a cosecha en excelente estado, obteniéndose vinos de muy buena expresión aromática, con fresca fruta roja y negra. Los grados alcohólicos bajos y las marcadas acideces entregaron vinos frescos, largos y profundos pero elegantes y equilibrados.

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 removieron 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 35 días a temperaturas entre 24° y 28° Celsius, dependiendo del desarrollo de cada lote. Todos los lotes fueron envejecidos 22 meses en barricas de roble francés (85% 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, Carmenere, Petit Verdot y Malbec se adicionaron, incrementando la complejidad de este vino.

NOTAS DE CATA

“Don Maximiano Founder’s Reserve 2011 tiene un intenso color cereza con reflejos violeta, se caracteriza por mostrar aromas a frutos rojos como cerezas y fresas junto con notas a casis, ciruelas e higos. Enmarcando este carácter frutal aparecen aromas que recuerdan el clavo de olor, la canela, el regaliz junto con suaves notas a castaña tostada. En boca se presenta con una buena amplitud y gran profundidad, es un vino equilibrado, con taninos de grano fino. Se percibe la frutalidad encontrada en nariz, junto con notas de cacao, café, toques de grafito y trufa. Su acidez otorga una sensación de jugosidad que luego se transforma en un final largo y de excelente persistencia. Es un vino de gran complejidad y elegancia, que promete una buena evolución en su guarda en botella.”

- Francisco Baettig, Director Enológico -