



DON MAXIMIANO

Founder's Reserve



COSECHA:	2012
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	75% Cabernet Sauvignon, 12% Carmenere, 8% Petit Verdot y 5% Malbec
ALCOHOL:	14,5%
PH:	3,45
ACIDEZ TOTAL:	5,95 g/l (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2,88 g/l
GUARDA:	22 meses en barricas de roble francés, 65% de ellas 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

En los viñedos MAX, la temporada 2011 - 2012 fue cálida y seca, con rendimientos moderados. En febrero y marzo la condición cálida del año se manifestó a través del aumento de los promedios mínimos y máximos. Marzo presentó la más alta máxima promedio (30,8° Celsius), pero ésta disminuyó gradualmente hacia abril. La suma térmica total fue de 1.621 GDD, 128 GDD más que la temporada anterior y 200 GDD más que el promedio de las tres últimas temporadas. Las precipitaciones totales alcanzaron apenas a 2,4 milímetros, frente a los 20,2 milímetros de la temporada 2010 - 2011, lo que se tradujo en una muy buena sanidad de las uvas. Las condiciones anteriores hicieron que los vinos de esta temporada mostraran un muy buen color, taninos suaves, aromas intensos y fruta madura, con acideces moderadas.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano, transportadas a la bodega en gamelas de 12 kilos e inspeccionadas en una doble mesa de selección, donde se removieron restos vegetales y bayas defectuosas a fin de asegurar la calidad del vino. El mosto se fermentó con levaduras seleccionadas en pequeñas cubas de acero inoxidable para aumentar el contacto de los orujos con el mosto. Durante la fermentación, realizada a 24° - 28° Celsius, se efectuaron hasta tres remontajes diarios según el nivel de extracción deseado. Dependiendo del desarrollo de cada lote, la maceración duró de 9 a 35 días. Todos los lotes tuvieron una guarda de 22 meses en barricas de roble francés (65% de ellas nuevas), período durante el cual la fermentación maloláctica, la clarificación y la estabilización del vino ocurrieron de manera natural. Para la mejor expresión del terroir del Valle de Aconcagua y para aumentar la complejidad del vino, se agregaron porcentajes de Carmenere, Petit Verdot y Malbec.

NOTAS DE CATA

“A la vista, Don Maximiano Founder’s Reserve 2012 destaca por su brillante color rojo violeta. En nariz, entrega frescos aromas de frambuesa, zarzaparrilla y grosella. Luego aparecen especias, como pimienta negra y clavo de olor, además de suaves toques de trufas acompañados de una sutil nota balsámica. En boca es un vino fresco, pleno de sabores de frutas y especias, con notas de cedro, clavo de olor, canela y un matiz de pimienta, todo enmarcado por una acidez vibrante que le aporta tensión y frescura, además de equilibrio y persistencia. Estamos en presencia de un vino joven, complejo y elegante, lleno de sutilezas, que promete una excelente longevidad gracias a sus taninos finos y firmes.”

- Francisco Baettig, Director Enológico-