



DON MAXIMIANO

Founder's Reserve



COSECHA:	2013
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	79% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec, 6% Carmenere y 5% Petit Verdot
ALCOHOL:	14%
PH:	3,45
ACIDEZ TOTAL:	6,25 g/l (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2,3 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

Esta fue una estupenda temporada de crecimiento, caracterizada por sus condiciones frescas, particularmente en las áreas nortinas y costeras de Chile. La primavera estuvo marcada por temperaturas frías y lluvias que se concentraron en el mes de octubre. Estas revitalizaron los suelos y aportaron suficiente agua para que las plantas crecieran tempranamente bien. En nuestros viñedos MAX, la presencia de una cobertura de suelo vital y saludable nos ayudó a moderar el vigor de comienzos de la temporada. La floración y la cuaja ocurrieron más tarde que en años anteriores (12 a 25 días, dependiendo de la variedad). Sin embargo, fue una muy buena cuaja, que produjo racimos pequeños de bayas bien concentradas. Las condiciones de crecimiento del verano fueron amables, con la excepción del mes de febrero, en el que se registraron temperaturas mínimas y máximas más altas que el promedio, lo que ayudó a darle un impulso al proceso de maduración. En total, la suma calórica alcanzó a 1.504 GDD, un 4% inferior al promedio histórico de 1.568 GDD, y 7% menor que la temporada anterior.

En términos generales, la cosecha empezó más tarde que en años anteriores (hasta 15 días de retraso para el Cabernet Sauvignon). Gracias a las condiciones frescas y a un otoño seco, la madurez progresó suave y lentamente, permitiéndonos obtener vinos tintos vibrantes, con gran intensidad frutal, frescor y profundidad. Elegancia y equilibrio son los descriptores claves de esta temporada, con taninos de grano fino, notables colores y largos finales. El Cabernet Sauvignon y el Malbec muestran una fruta intensa con un equilibrio perfecto entre frescor y estructura. El Carmenere se destaca por sus notas especiadas y su elegancia.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano en condiciones óptimas durante las horas más frescas de la mañana y fueron transportadas a la bodega en gamelas de 12 kilos. Allí fueron inspeccionadas en una doble mesa de selección con el fin de asegurar la calidad final del vino. La fermentación se llevó a cabo con levaduras seleccionadas entre 24° y 28° Celsius. Se utilizaron estanques de acero inoxidable de volumen pequeño para permitir una mayor proporción de contacto entre las pieles y el jugo, y se efectuaron hasta tres remontajes diarios de acuerdo con el nivel de extracción deseado. Dependiendo del desarrollo individual de cada lote, el vino completó un tiempo total de maceración de 9 a 35 días. Todos los lotes tuvieron una guarda de 22 meses en barricas de roble francés (65% de ellas nuevas), donde realizaron de manera natural la fermentación maloláctica, la clarificación y la estabilización. Para expresar de mejor manera el terroir del Valle de Aconcagua y aumentar la complejidad del vino, se le agregaron diferentes porcentajes de Malbec, Carmenere y Petit Verdot a la mezcla final.

NOTAS DE CATA

“Don Maximiano Founder’s Reserve 2013 fue elaborado con la intención de preservar el frescor y de capturar los especiales sabores frutales y las texturas de una cosecha sensacional. El vino resultante es fresco, con capas y matices distintivos de mineralidad y fruta. Sus refinados taninos sostienen una deliciosa textura, la que se prolonga en un final persistente que entrega gran placer, incluso en esta temprana etapa de su vida.”

- Francisco Baettig, Director Enológico-