



DON MAXIMIANO

Founder's Reserve



COSECHA:	2014
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	68% Cabernet Sauvignon, 18% Carmenere, 9% Malbec y 5% Petit Verdot
ALCOHOL:	14%
PH:	3,48
ACIDEZ TOTAL:	5,96 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2,16 g/L
GUARDA:	20 meses en barricas de roble francés, 70% 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. Las parras de Cabernet Sauvignon y Carmenere fueron plantadas en 1978 y 1973 respectivamente, en tanto las de Petit Verdot se plantaron en 1999.

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

Una temporada única de crecimiento comienza a explicar la grandeza de esta cosecha 2014 que entregó extraordinarios vinos. Comenzó como una temporada tradicional, y sin embargo fue marcada por variaciones significativas en los patrones climáticos que la hicieron única de una forma gratamente sorprendente.

La temporada de crecimiento comenzó con unas inéditas heladas a mediados de septiembre que resultaron en mejores rendimientos y predijeron una difícil primavera; sin embargo, las condiciones cambiaron radicalmente en octubre, marcadas por un incremento gradual en las temperaturas. La suma térmica total durante la primavera fue 6,7% mayor que el promedio histórico, lo cual favoreció una floración y cuaja saludables.

Excelentes condiciones de clima templado hacia finales de la temporada de crecimiento, junto con rendimientos bajos y una constante búsqueda de pureza frutal y fineza tánica, entregaron las condiciones perfectas para la maduración del Cabernet Sauvignon, que comenzamos a cosechar levemente más temprano que las fechas históricas. La cosecha en el viñedo Don Maximiano comenzó el 18 de marzo con el Malbec y el Petit Verdot, seguido por el Cabernet Sauvignon el 21 de marzo, permitiendo que las uvas maduren por completo y alcancen excelente estructura tánica y a la vez conservando pureza frutal. La última variedad en alcanzar la madurez fue el Carmenere, cuya cosecha comenzó el 7 de abril y terminó un mes después con una delicada y a la vez intensa pureza frutal.

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 15 kilos. Allí fueron inspeccionadas en una doble mesa de selección para remover restos vegetales y bayas defectuosas 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 nuevo completó un tiempo total de maceración de 9 a 35 días.

Todos los lotes tuvieron una guarda de 20 meses en barricas de roble francés (70% 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 Carmenere, Malbec y Petit Verdot a la mezcla final.

NOTAS DE CATA

“Don Maximiano Founder’s Reserve 2014 fue elaborado con la intención de preservar el frescor y de capturar los distintivos sabores frutales y las texturas de esta cosecha única. Redondo, cárnico y de increíble profundidad son los principales atributos de esta añada de Don Maximiano Founder’s Reserve, resultando en un vino atractivo que exhibe complejidad, profundidad y concentración.”

- Francisco Baettig, Director Enológico -

