



DON MAXIMIANO

Founder's Reserve



COSECHA:	2016
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	69% Cabernet Sauvignon, 12% Malbec, 8% Petit Verdot, 8% Carmenere y 3% Cabernet Franc
ALCOHOL:	13,5%
PH:	3,42
ACIDEZ TOTAL:	6,35 g/l (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2,1 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 nuestros viñedos MAX la temporada de crecimiento de 2016, que en general fue más fresca que el promedio, entregó vinos sofisticados que equilibran de manera estupenda la elegancia con una genuina potencia. Los sabores magníficamente delineados son, a la vez, frescos y completamente maduros.

Las precipitaciones llegaron bien avanzado el invierno, después de haber experimentado un comienzo de la temporada de crecimiento muy seco. Estas lluvias se prolongaron hasta octubre, acompañando temperaturas primaverales frescas. Este escenario retrasó la fecha habitual de la brotación en 5 a 7 días, y produjo un lento crecimiento de la canopia. Hacia fines de noviembre, las temperaturas cambiaron a cálidos días de primavera, activando el crecimiento vegetativo y, a la vez, asegurando una floración y cuaja saludables.

El verano se inició con un tiempo más cálido hacia fines de diciembre. Las temperaturas casi alcanzaron los promedios registrados, pero hacia enero volvieron las condiciones levemente más frescas. Aunque la pinta empezó en una fecha similar a la de años anteriores, fue más larga y dispareja debido a la menor suma calórica alcanzada.

Con la llegada de febrero se produjeron días de verano cálidos y una suma calórica que fue un 6% más alta que el promedio para este mes, lo que ayudó a emparejar la heterogeneidad de la cosecha. Marzo volvió a resultar más fresco, de manera que hacia fines de mes y comienzos de abril las uvas acumularon azúcar a un ritmo moderado y alcanzaron la madurez fenólica con un especial equilibrio entre una brillante acidez y niveles de alcohol más suaves. La suma calórica total de la temporada fue un 7% más baja que los promedios registrados.

La cosecha se concentró entre fines de marzo y comienzos de abril, y afortunadamente teníamos la mayor parte de nuestras uvas en la bodega cuando se produjeron las intensas lluvias de abril.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano en las horas frescas de la mañana y transportadas en pequeñas cajas de 15 kilos a la bodega. Allí fueron inspeccionadas sobre una doble mesa de selección para asegurar que solo las uvas de la mejor calidad se incorporaran a la mezcla final. La fermentación se llevó a cabo en estanques de acero inoxidable de pequeños volúmenes a fin de permitir un mayor contacto entre las pieles y el jugo. De acuerdo con los niveles de extracción deseados, se realizaron hasta tres remontajes diarios. Dependiendo del desarrollo individual de cada lote, completaron un tiempo total de maceración de 8 a 30 días. Todos los lotes tuvieron una guarda de 22 meses en barricas de roble francés (65% de ellas nuevas), donde la fermentación maloláctica, la clarificación y la estabilización ocurrieron de manera natural. Como una forma de expresar mejor el terroir del Valle de Aconcagua y para aumentar la complejidad del vino, se agregaron porcentajes de Malbec, Petit Verdot, Carmenere y Cabernet Franc a la mezcla final, logrando un vino verdaderamente complejo

NOTAS DE CATA

“La vendimia 2016 de Don Maximiano Founder’s Reserve es una añada en la que verdaderamente se pueden apreciar los efectos de una temporada de crecimiento fresca. El resultado es un vino único e impresionante, con perfecto equilibrio y elegancia. Aromas de granos de café tostados, cacao y zarzaparrilla se entrelazan con notas de cranberries frescos y tarta de cerezas. En el paladar, los penetrantes sabores de cerezas rojas, moras y arándanos predominan en este vino seductor. Hay frescura y estructura junto a un foco y a un delineado prístino. Gran tensión y concentración con taninos refinados y un sorprendente equilibrio. Este vino notable tiene un inmenso potencial.”

– Francisco Baettig, Director Enológico–