



Villa DON MAXIMIANO



COSECHA:	2017
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	28% Syrah, 25% Cabernet Sauvignon, 20% Malbec, 17% Cabernet Franc y 10% Mourvedre
ALCOHOL:	14%
PH:	3,53
ACIDEZ TOTAL:	6,01 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2,52 g/L
GUARDA:	22 meses en barricas de roble francés (45% nuevas; 30% de segundo y tercer uso) y 25% en fudres Stockinger

VIÑEDOS

Villa Don Maximiano proviene de una selección de nuestros viñedos Max ubicados en el Valle de Aconcagua: Max I, Max II, Max V, Max VI y Max VII. En estos viñedos se encuentran plantadas las variedades Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc, Syrah y otras cepas mediterráneas que promedian los 30 años de edad. Las parras están plantadas en laderas de hasta 600 metros sobre el nivel del mar, a 60 kilómetros del Océano Pacífico en la ribera sur del río Aconcagua. La región tiene una estación seca larga, con días de verano moderadamente cálidos refrescados por la suave brisa nocturna que ingresa al valle desde el Océano Pacífico.

El viñedo Max I está plantado en una ladera con orientación noreste de 5° a 30° de pendiente. En la parte más alta de la ladera, la erosión de la roca ígnea intrusiva produjo suelos poco profundos con textura franco arenosa y pocas piedras. La parte inferior de la colina tiene un depósito aluvial grueso con suelos que alcanzan una profundidad de 2 metros de textura franco arenosa y hasta un 50% de suelo pedregoso.

El viñedo Max II está orientado al noroeste con pendientes que varían del 5% al 20% y suelos de 50 a 120 centímetros de profundidad, con textura franco arenosa a franco arcillosa y alto contenido de pedregosidad que varía del 30% al 70%, sobre un depósito aluvial grueso.

El viñedo Max V está ubicado en la ribera sur del río Aconcagua en la llanura aluvial. El suelo es profundo con textura de arcillosa a franco arcillosa y alto contenido de piedra de hasta 80%. El subsuelo consiste en una terraza aluvial gruesa del río Aconcagua, rica en piedras de cantos bien redondeados.



Max VI tiene dos sectores diferentes, separados por un pequeño canal. Sobre éste hay un sector plantado en laderas orientadas hacia el noreste, los suelos tienen una profundidad de 80 centímetros de textura franco-arcillosa y una concentración de piedras del 15% al 30%. Debajo del canal hay una llanura y los suelos son profundos de textura franco arenosa-arcillosa con menos concentración de piedras.

El viñedo Max VII está orientado al noreste con dos sectores diferentes que tienen diferentes tipos de suelos y pendientes. El primer sector es el piedemonte con un 15% de inclinación, el suelo tiene una profundidad de 80 a 100 centímetros de origen coluvial con textura franco-arcillosa. El otro sector se encuentra en pendientes de 25% de inclinación con suelos delgados de origen calcáreo, con alto contenido de calcio. La textura es franco arcillosa limosa con alto contenido de piedras angulares.

NOTAS DE VENDIMIA

La temporada 2017 en los viñedos Max será recordada por las altas temperaturas registradas a lo largo de toda la temporada. Nuestro equipo de viticultura y enología enfrentó este escenario con un cuidadoso manejo hídrico, aumentando el suministro de agua durante los períodos más calurosos para evitar el excesivo estrés hídrico, además de cosechar significativamente más temprano. Como resultado, los vinos de esta cosecha reflejan la extraordinaria calidad de nuestro terroir, equilibrando concentración, poder y taninos firmes, junto con frescor e intensidad frutal.

Durante el invierno, los suelos de nuestros viñedos almacenaron abundantes reservas de agua debido a las lluvias que sumaron un total de 162 milímetros, 67% más que los registros promedio de 96,5 milímetros para este mismo período de tiempo.

Los siguientes meses nos llevaron a una primavera con temperaturas promedio muy por encima de nuestros registros durante septiembre, lo que permitió una brotación adelantada que se produjo el 15 de septiembre, quince días antes de lo habitual. La suma térmica al final de la primavera se ciñó a los registros históricos. La floración también se adelantó a las fechas históricas en 10 días, desarrollándose el 1 de noviembre. A medida que las temperaturas se normalizaron en diciembre, terminando con una suma térmica similar a la histórica, la pinta se ajustó a nuestros registros y terminó el 5 de enero.

Una suma térmica más alta que el promedio de los meses de verano, en conjunto con rendimientos bajos debido a la fría primavera de 2015, configuraron el escenario para una cosecha históricamente adelantada en nuestros viñedos Max: las uvas fueron cosechadas 20 días antes de nuestros registros históricos, alrededor del 13 de marzo, desplegando una asombrosa intensidad de sabores, concentración y perfecta madurez, que se desarrollaron a lo largo del verano.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano durante las horas más frescas de la mañana y transportadas a la bodega en gamelas de 15 kilos, donde fueron inspeccionadas en una mesa de doble selección para asegurarnos de que solo las uvas de más alta calidad lleguen a la mezcla final. La fermentación ocurrió a 24°C-28°C en estanques de acero inoxidable de volumen pequeño para permitir una mayor proporción de contacto entre las pieles y el jugo. Se efectuaron hasta tres remontajes diarios de acuerdo al nivel de extracción deseado.

Dependiendo del desarrollo individual de cada lote, el vino completó un tiempo total de maceración de 12 a 30 días. Todos los lotes tuvieron una guarda de 22 meses en barricas de roble francés (45% nuevas, 30% usadas) y fudres Stockinger (25%), donde la fermentación maloláctica, la clarificación y la estabilización ocurrieron de forma natural. El ensamblaje final se realizó usando lotes de Syrah, Cabernet Sauvignon, Malbec, Cabernet Franc y Mourvedre en diferentes porcentajes.

NOTAS DE CATA

“La cosecha 2017 de Villa Don Maximiano posee un color rojo rubí hermoso y brillante, además de destellos violetas. En nariz el vino es muy aromático, con notas florales, arándanos frescos y una suave nota de hojas de grosella. En boca es muy frutal y refrescante, y se perciben guindas ácidas y arándanos frescos, a la vez que destaca por su tensión y frescura, con taninos finos de textura de tiza que lo hace muy atractivo y versátil.”

- Francisco Baettig, Director Enológico

