

# VINO: DON MAXIMIANO FOUNDER'S RESERVE

AÑO: 2004

## VIÑEDO:

El viñedo Don Maximiano se encuentra en el Valle de Aconcagua, una región que se caracteriza por contar con una temporada de crecimiento prolonga y seca, y por sus cálidos días de verano refrescados por suaves brisas vespertinas provenientes del Océano Pacífico. La alta diferencia térmica entre las temperaturas del día y la noche, la cual alcanza un promedio de 20°C en las semanas previas a la cosecha, desencadenan una alta concentración de polifenoles y antocianos, dando vida a vinos de gran intensidad de color y buena estructura en el paladar. El Cabernet Sauvignon seleccionado para nuestro vino Founder's Reserve de este año proviene del Viñedo Don Maximiano, de los cuarteles Max I, II y V. El viñedo Max I fue plantado en 1978, Max II y V en 1993. La variedad Shiraz proviene de Max V, en tanto Cabernet Franc y Petit Verdot fueron cosechadas en el viñedo Max I.

Los viñedos se encuentran plantados en laderas de 5° a 25° con orientación norte y noreste. Los suelos del Viñedo Max I son de granito meteorizado y los del viñedo Max II son de origen coluvial con un 70% de contenido de piedras. Ambos perfiles de suelos garantizan un excelente drenaje, el cual se expresa en un vigor bajo a medio en la parras y en un excelente equilibrio entre el crecimiento vegetativo y la carga frutal. El cuartel Max V se caracteriza por su excelente drenaje y por suelos más profundos comparados con los demás viñedos, con un 50% de contenido de piedras, lo cual se refleja en parras de un vigor medio. Dependiendo de la variedad y del terroir específico, los viñedos están conducidos en espaldera vertical o son podados en pitones. Un buen manejo de la canopia garantiza una excelente exposición de las uvas, creando de esta forma un microclima en la zona frutícola y bajos rendimientos (de 3 a 6 ton/ha) que favorecen el desarrollo de sabores y taninos maduros.

ALTITUD: Max I: 550 metros por sobre el nivel del mar, Max II: 580 metros por sobre el nivel del mar, Max V: 600 metros sobre el nivel del mar.

CLIMA: Mediterráneo con lluvias en invierno y una temporada seca y prolongada.

PH DEL SUELO: 7,5

## NOTAS DE VENDIMIA:

FECHA DE COSECHA: Max I: 1ª semana de abril; Max II y Max V: 3ª semana de abril.

### PROMEDIOS HISTÓRICOS:

SUMA DE CALOR (OCTUBRE-ABRIL): 1.727 días grado (19° C)

TEMPERATURA PROMEDIO (OCTUBRE-ABRIL): 18,9°C

OSCILACIÓN TÉRMICA (OCTUBRE-ABRIL): 18,5°C

PLUVIOSIDAD (ANUAL): 250 mm

La temporada 2003-2004 presentó condiciones climáticas más duras que la temporada 2002-2003.

Esta temporada, sin embargo, la temperatura promedio (entre octubre y abril) en los viñedos fue 0.6° más alta que el nivel promedio de 19.5°C y en marzo, las temperaturas



DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
VIÑEDO:	Don Maximiano Cuarteles: Max I, Max II, Max V
COMPOSICIÓN:	89% Cabernet Sauvignon 6% Shiraz 3% Cabernet Franc 2% Petit Verdot
ALCOHOL:	14,5% por Volumen
PH:	3,59
ACIDEZ TOTAL:	5,52 g/l (ácido tartárico)

se elevaron de los usuales 28-30°C a 33-36°C. Estas altas temperaturas pudieron haber frenado la actividad fisiológica y provocado una competencia entre el nivel excesivo de azúcar y la madurez de los taninos.

En años normales, nuestro manejo del viñedo incluye dos etapas de deshoje de la zona frutal; uno antes de la “pinta”, en la zona de la canopia expuesta a la luz de la mañana, y otro tres o cuatro semanas antes de la cosecha, en la zona expuesta a la luz de la tarde. El nivel de precipitación entre marzo y abril fue de 66mm, inusualmente alto para la zona en esta época del año. Sin embargo, el oportuno tratamiento y apropiado manejo del viñedo para mejorar la exposición solar y la circulación del aire en la zona frutícola nos permitió lograr una cosecha con fruta en buenas condiciones. Las uvas alcanzaron su punto máximo de maduración entre fines de marzo y fines de abril, dependiendo del clon y del sector. El volumen cosechado en nuestro viñedo Don Maximiano fue especialmente bajo esta temporada. El nivel alcanzado fue entre un 10 y 12% inferior a la meta, la cual ya era baja. Finalmente, se obtuvo una buena calidad en los vinos del año 2004 y estas condiciones climáticas únicas se vieron reflejadas en su personalidad, estilo y tipicidad. A diferencia de los vinos del año 2003, que se destacaron por su gran estructura y potencia, los de esta temporada resultaron más complejos y refinados, exhibiendo así una tipicidad más europea; con menos potencia y más sutileza y elegancia.

#### VINIFICACIÓN:

---

Las uvas fueron cuidadosamente seleccionadas. Todo tipo de restos vegetales, hojas y tallos fueron retirados para evitar la presencia de algún carácter vegetal en la mezcla final.

Las uvas fermentaron en estanques de acero inoxidable a temperaturas entre los 24° y 32°C, dependiendo del nivel deseado de extracción y las condiciones de la temporada. Durante la fermentación, se llevaron a cabo 3 remontajes diarios, entre 0,5 y 1,5 veces el volumen del estanque, dependiendo del grado de extracción deseado. Con el fin de extraer el máximo de color y sabor, el tiempo de maceración duró entre 20 y 30 días a temperaturas entre 20°C y 26°C, según el desarrollo individual de cada lote. Todos los lotes envejecieron durante 18 meses en barricas nuevas de roble 100% francés en donde el proceso de clarificación ocurrió en forma natural.

Con el fin de otorgar mayor complejidad y calidad a nuestro vino icono, este año por primera vez fueron incorporadas las variedades Shiraz, Cabernet Franc y Petit Verdot a la mezcla.

#### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO:

---

Nuestro vino Don Maximiano 2004 exhibe un profundo color rojo rubí, en nariz se perciben intensos aromas a frutos maduros con notas de mora y cassis. El suave carácter tostado de los granos de cacao y chocolate provenientes del roble francés acompañan los aromas de este vino manteniendo los aromas frutales y aportando complejidad. Al principio, su paladar es suave pero luego su volumen aumenta.

Este vino termina con un perfecto equilibrio en su estructura, frescura y elegancia. Las notas a café y caramelo aportadas por la madera le otorgan calidez y complejidad. El Shiraz entrega jugosidad y dulzor, el Petit Verdot aporta acidez la cual realza la frescura y el Cabernet Franc refuerza al Cabernet Sauvignon en su estructura tánica.