

VINO: DON MAXIMIANO FOUNDER'S RESERVE

AÑO: 2005

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. El Cabernet Sauvignon seleccionado para nuestro vino founder' Reserve de este año proviene del Viñedo Don Maximiano, de los cuarteles Max I, II y V. El cuartel Max I fue plantado en el año 1978, mientras que Max II y V, en 1993. La variedad Shiraz proviene de Max V, mientras que el Cabernet Franc y Petit Verdot fueron cosechadas en el viñedo Max I.

Los viñedos están plantados en pendientes de 5° a 25° con orientación norte y noreste. Los suelos del Viñedo Max son de granito meteorizado, y lo de Max II son de origen coluvial con entre 30 y 40% de piedras. Ambos perfiles de suelos aseguran un excelente drenaje, lo que se traduce en un vigor bajo a medio de las parras con 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 y muy bien equilibrados. Dependiendo de la variedad y del terroir específico, los viñedos están conducidos en espaldera vertical o son podados en pitones. Una fotografía aérea nos permite dividir el viñedo de acuerdo al vigor y cosechar, según el avance de maduración de cada lote específico.

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

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

PH SUELO: 7,5

NOTAS DE VENDIMIA:

FECHA DE COSECHA: Cabernet Sauvignon: 3ª semana de Abril. Cabernet Franc: 2ª semana de Abril. Petit Verdot: 11 de Abril. Shiraz: 24 de Abril.

PROMEDIOS HISTÓRICOS:

SUMA DE CALOR (OCTUBRE-ABRIL): 1.727 días-grado / Con corte a 19° Celsius

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

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

PLUVIOSIDAD (ANUAL): 250 mm

La extraordinaria calidad de los vinos obtenidos de la cosecha 2005 es probablemente el mejor testimonio, que se tenga a esta fecha, del potencial del Valle de Aconcagua para la elaboración de vinos tintos de gran calidad.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	85% Cabernet Sauvignon 7% Cabernet Franc 5% Petit Verdot 3% Shiraz
ALCOHOL:	14,5% por Volumen
PH:	3,64
ACIDEZ TOTAL:	5,42 gr/l (ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2,43 gr/l

No se registraron lluvias significativas durante el período de maduración de las uvas y a pesar de algunas temperaturas punta en Febrero, Marzo y Abril, el verano de 2005 presentó solamente temperaturas máximas moderadas.

La suma de calor –Octubre a Abril– en el Valle de Aconcagua, alcanzó los 1.717 días-grado, levemente más bajo que el promedio histórico de 1.727 días-grados, dando como resultado una temporada de crecimiento con temperaturas moderadas y con una fácil evolución de las etapas fenológicas: floración, cuaja, pinta y maduración. Asimismo estas condiciones retrasaron la fecha de cosecha para cada variedad en aproximadamente una semana y, en general las favorables temperaturas de la temporada permitieron a los taninos en forma fácil alcanzar su completa madurez mientras preservaban sus frescos aromas y sabores frutales. Esto se ve claramente reflejado en los vinos, los que muestran una atractiva concentración, intensidad y frescura frutal, originando la que se considera ser la mejor vendimia de la que se tenga registro a la fecha.

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 fueron fermentadas en estanques de acero inoxidable a temperaturas que entre los 24° y 30°C, dependiendo del nivel deseado de extracción y de las condiciones de la temporada como la carga microbiológica y el alcohol potencial. Durante el proceso de fermentación se consideraron dos a tres remontajes diarios con volúmenes de 0,5 a 1,5 veces la capacidad del estanque de acuerdo con el nivel de extracción deseado. La maceración se duró entre 20 y 33 días, a temperaturas entre 20° y 26°C, según el desarrollo individual de cada lote. Todos los lotes fueron envejecidos por 18 meses en barricas nuevas de roble 100% francés, en dónde el proceso de clarificación ocurrió naturalmente.

Para darle mayor complejidad y calidad a nuestro vino icono, fueron incorporadas las variedades Shiraz, Cabernet Franc y Petit Verdot a la mezcla.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO:

Don Maximiano 2005 exhibe un profundo color rojo, en el que se destaca su carácter maduro de frutas rojas tales como las cerezas que se mezclan con suaves notas a grosellas negras, trufas y clavos de olor. Aromas a caja de cigarro y a pimienta negra contribuyen con un leve rasgo especiado y eleva asimismo su complejidad aromática.

Este vino se presenta amplio y musculoso en el paladar, con taninos en boca que reflejan la supremacía de la cepa Cabernet Sauvignon en la mezcla. El resto de las variedades le otorgan complejidad: el Petit Verdot le da frescura y nervio; el Cabernet Franc le aporta taninos y un perfil aromático especiado y, el Shiraz, le adiciona notas dulces de fruta negra madura.

El envejecimiento en bodega de roble francés complementa este vino con sabores a caramelo, chocolate y clavos de olor que persisten hermosamente en el prolongado final.