



Don Maximiano

FOUNDER'S RESERVE

2007

Composición:	82% Cabernet Sauvignon 6% Petit Verdot 6% Cabernet Franc 6% Syrah
D. de Origen:	Valle de Aconcagua
Alcohol:	14.5% v/v
pH:	3.49
Acidez Total:	6.57 g/l (ác. tartárico)
Azúcar Residual:	2.88 g/l

VIÑEDOS

Los viñedos Don Maximiano están ubicados en el Valle de Aconcagua, una región que presenta una estación seca prolongada con días de verano moderadamente cálidos que son refrescados por suaves brisas vespertinas provenientes del Océano Pacífico. Las uvas Cabernet Sauvignon pertenecen a los viñedos Max I, II y V, que fueron plantados en 1978 (Max I) y 1993 (Max II y V). Las uvas Syrah y Petit Verdot provienen de Max I, y el Cabernet Franc de la sección media del valle. La mayoría de los viñedos fueron plantados en laderas que van de los 5° a los 25° de pendiente, con exposición norte y noreste. Los suelos en Max I están conformados por una delgada capa de granito pulverizado, mientras que en Max II la composición de los suelos es de origen coluvial con un 30-40% de piedras. Estos perfiles aseguran un buen drenaje y potenciales de vigor bajo a moderado, lo cual otorga en forma natural un buen balance entre el crecimiento vegetativo y la carga frutal de cada planta. Los profundos suelos aluviales de Max V con un 50% de piedras proveen excelente drenaje y producen plantas bien balanceadas y de vigor moderado. La conducción de los viñedos es en espaldera con posición vertical de brotes y son podados en pitón o cargador dependiendo de la variedad y las condiciones específicas de cada viñedo. Fotografías aéreas nos permiten identificar sectores homogéneos dentro de cada viñedo y cosecharlos diferenciadamente de acuerdo con el avance de la maduración de las bayas en cada lote específico.

Elevación: Max I: 550 msnm
Max II: 580 msnm
Max V: 600 msnm

Clima: Mediterráneo, con una estación seca prolongada y lluvias concentradas en invierno.

Suelos: Max I: Suelos con delgada capa de granito pulverizado sobre suelos de origen coluvial.
Max II: Suelos profundos de origen coluvial, texturas francas a franco-arenosas y 30-40% de piedras.
Max V: Suelos profundos de origen aluvial con 50% de piedras.

NOTAS DE VENDIMIA

Fechas de Cosecha:

- Petit Verdot: Tercera semana de abril.
- Cabernet Sauvignon: Tercera y cuarta semana de abril.
- Syrah: 30 de abril al 7 de mayo.
- Cabernet Franc: Tercera semana de abril.

Registros históricos:

- Temperatura media (octubre-abril): 18.9°C
- Oscilación térmica (octubre-abril): 18.5°C
- Precipitación anual: 250 mm

La temporada 2006-2007 registró en general temperaturas que se ajustaron bastante a las de un año normal. Un manejo restrictivo del agua, bajos rendimientos y un retraso de la cosecha de 10-14 días permitieron que las uvas alcanzaran adecuados niveles de madurez, con taninos de buena calidad y riqueza de sabores, manteniendo un buen nivel de acidez. En octubre cayeron 50 mm de precipitación en Aconcagua, los cuales afectaron la floración y provocaron una disminución de la producción total. Las temperaturas durante enero fueron algo menores a los promedios históricos; durante febrero se presentaron temperaturas promedio de 18.9°C; las primeras dos semanas de marzo las temperaturas promedio fueron de 18.3°C, lo cual contribuyó a una adecuada evolución y madurez de los taninos. Desde la tercera semana de marzo en adelante las temperaturas descendieron significativamente, disminuyendo la velocidad de avance de la maduración y causando un retraso en la vendimia. Para optimizar la cosecha se usaron intensivamente mapas de vigor para realizar cosechas diferenciadas, comenzando por las áreas más maduras dentro de cada sector. Como consecuencia de los bajos rendimientos (racimos y bayas de menor tamaño), la cosecha 2007 exhibe gran intensidad aromática y muy buena concentración de fruta, con bocas frescas y taninos redondos y dulces. La vendimia 2007 pasará a la historia como un año muy elegante y fresco, que entregó a los vinos tintos una brillante acidez y taninos maduros de gran calidad, especialmente en el Cabernet Sauvignon, cuya excelente calidad ya es evidente.





ERRAZURIZ

Don Maximiano

FOUNDER'S RESERVE

2007

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cuidadosamente inspeccionadas en una doble mesa de selección, donde se removió ramas, zarcillos, hojas y bayas defectuosas para asegurar el carácter frutal en el vino. El mosto fue fermentado en cubas de acero inoxidable con chaquetas de control de temperatura, lo que permitió realizar el proceso a temperaturas que fluctuaron entre los 24° y 30°C, dependiendo del nivel de extracción deseado y de las condiciones de la temporada, tales como carga microbiana y potencial de alcohol. 5% del mosto fue fermentado con levaduras nativas. Durante la fermentación se realizaron 3 remontajes diarios a 0.5 – 1.5 veces el volumen de las cubas, dependiendo del nivel de extracción deseado en cada caso. El tiempo total de maceración fue de 20 a 35 días a 24°-28°C, dependiendo del desarrollo de cada lote, con el objeto de obtener buenos aromas y colores. Todos los lotes fueron envejecidos por un promedio de 20 meses en barricas de encina francesa de primer uso, período durante el cual la clarificación y estabilización del vino ocurrió en forma natural. Para expresar de la mejor forma el terroir del Valle de Aconcagua y de los viñedos Don Maximiano, proporciones iguales de Syrah, Cabernet Franc y Petit Verdot se adicionaron para incrementar la complejidad de este vino.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

De intenso y profundo color rojo rubí con tintes violeta. En nariz recuerda las cerezas, cassis, trufas y arándanos, apareciendo a continuación la pimienta negra junto a suaves toques a chocolate y cedro. En boca es un vino de taninos maduros y firmes que auguran una excelente longevidad en la botella. Es un vino voluptuoso, pleno de sabores a fruta madura y notas a especias como clavo de olor y canela, complementados con un suave toque a pimienta y una excelente acidez que le aporta frescura, balance y elegancia. De final persistente, es un vino de gran expresión y excelente longevidad.