



DON MAXIMIANO

Founder's Reserve



COSECHA:	2008
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	84% Cabernet Sauvignon, 8% Carmenere, 5% Syrah and 3% Petit Verdot
ALCOHOL:	14.5°
PH:	3.48
ACIDEZ TOTAL:	6.19 g/L (en acidez tartárica)
AZÚCAR RESIDUAL:	2.86 g/L
GUARDA:	20 meses en barricas de roble francés, 100% nuevas

VIÑEDO

Todos los viñedos Don Maximiano se ubican en Panquehue, en el Valle de Aconcagua. Entre ellos, los más antiguos son los Max I, Max II y Max V. La región posee una larga temporada seca, con días de verano templados que son refrescados por las suaves brisas que en las tardes entran al valle desde el Océano Pacífico. Las parras de Cabernet Sauvignon y Carmenere fueron plantadas en 1978 y 1993 respectivamente, y las de Petit Verdot, en 1999.

La mayoría de los viñedos, y en particular aquellos que aportan uvas para Don Maximiano Founder's Reserve, están plantados con orientación norte o noreste sobre colinas con 5 a 25° de pendiente. Los suelos son de origen volcánico, coluvial y de piedemonte (Max I y II), y aluvial (Max V), con buen drenaje y potencial de vigor bajo a moderado. Los suelos coluviales y de roca volcánica de Max I muestran una gran presencia de mica con textura limo-arcillosa. Max II tiene suelos coluviales profundos, de origen volcánico, con textura de limo a limo-arenosa. Ambos viñedos tienen entre 30 y 40% de contenido de piedras. El suelo de Max V es de origen aluvial con gravas en profundidad, con un 50% del contenido de piedras, lo que asegura un excelente drenaje.

Gracias a una viticultura de precisión podemos identificar sectores homogéneos dentro de cada viñedo y cosecharlos de manera individual, de acuerdo al progreso de las bayas de cada uno.



NOTA DE VENDIMIA

Fechas de Cosecha:

Cabernet Sauvignon: 18 de abril al 27 de abril

Petit Verdot: 20 de abril

Syrah: 18 de abril

Carmenere: 9 de mayo

Registros históricos:

Temperatura media (octubre-abril): 17.9°C

Oscilación térmica (octubre-abril): 18.5°C

Precipitación anual: 250 mm

Al analizar el comportamiento de las temperaturas a lo largo de la temporada 2007-2008, el Valle de Aconcagua presentó una primavera más bien helada en comparación con los promedios históricos para esta época (temperaturas medias mensuales más bajas que la temporada anterior, además de una mayor acumulación de horas frío y ocurrencia de heladas invernales), con una humedad de suelo que fue significativamente menor que en años anteriores debido a las bajas precipitaciones registradas durante el invierno (sólo 92 mm en este período, con una disminución de un 60% respecto al promedio histórico). Como resultado, en los primeros meses de la temporada (octubre a diciembre 2007) la suma térmica fue claramente inferior a la registrada la temporada anterior e inferior a los promedios históricos. De enero en adelante, las temperaturas sufrieron un incremento que alcanzó los 34°C durante algunos días, para posteriormente retornar a los promedios históricos durante febrero y hasta abril. En orden a minimizar los efectos de las altas temperaturas, los viñedos fueron manejados con canopias cubiertas, un régimen de riego no restrictivo, y cargas moderadas para asegurar uvas sanas, con buena acidez, frescura e intensidad. Como resultado, Aconcagua presentó una suma térmica total (1.644 grados-día) superior en un 2% a la temporada anterior (1.612 grados-día) pero un 4,2% inferior al promedio histórico (1.717 grados-día). El comportamiento de las distintas etapas fenológicas (floración, cuaja, pinta y madurez), estuvo marcado por esta condición de invierno seco y frío, lo que influyó en un inicio de brotación entre 10-15 días más tardía que la temporada anterior, pero destacando una mayor uniformidad. Lo anterior significó que se debió esperar madurez y postergar la cosecha de los tintos en 10-14 días respecto a las fechas tradicionales e ir avanzando de modo sectorizado, con uso intensivo de mapas de vigor, cosechando las áreas más maduras dentro de cada cuartel.

VINIFICACIÓN

Luego de ser cosechadas a mano, las uvas fueron cuidadosamente transportadas a la bodega en gamelas de 12 kilos, para ser inspeccionadas en una doble mesa de selección, donde se removió ramas, zarcillos, hojas y bayas defectuosas para asegurar la calidad final del vino. El mosto fue fermentado en cubas de acero inoxidable de pequeño volumen, para aumentar la proporción de contacto orujo-mosto, con levaduras seleccionadas a temperaturas que fluctuaron entre los 24° y 28°C. 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 16 a 28 días a 24°-28°C, dependiendo del desarrollo de cada lote. Todos los lotes fueron envejecidos por un promedio de 20 meses en barricas de francesas nuevas, 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, pequeños porcentajes de Syrah, Carmenere y Petit Verdot se adicionaron para incrementar la complejidad de este vino.

NOTAS DE CATA

De bonito color rojo con brillos rubí. En nariz se siente expresivo y con un abanico de aromas muy amplio que denotan su gran complejidad, destacando la fruta roja como la cereza, el cassis y las frambuesas, más suaves notas a grosellas, tabaco, avellanas y algunos tonos balsámicos. En boca se muestra voluptuoso con taninos muy finos, firmes y dulces con sabores a chocolate bitter, cerezas y especias dulces, por su excelente acidez es un vino que se percibe fresco y muy joven, lo que augura una excelente longevidad en la botella.

