



Don Maximiano Founder's Reserve

VALLE DE ACONCAGUA 2009

Denominación de origen:	Valle de Aconcagua
Composición:	80% Cabernet Sauvignon 10% Carmenère 5% Petit Verdot 5% Cabernet Franc
Alcohol:	14.5° GL
pH:	3.38
Acidez Total:	5.97 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual:	2.82 g/l



VIÑEDO

Los viñedos Don Maximiano y Max 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, Syrah y Carmenère pertenecen a los viñedos II y V, y fueron plantados en 1992 y 1993 (Max II y V respectivamente). El Petit Verdot proviene de Don Maximiano, y fueron plantadas entre 1978 y 1999.

La mayoría de los viñedos están plantados en laderas que van de los 5° a los 25° de pendiente, con exposición norte y noreste. Los suelos en Don Maximiano están conformados por una delgada capa de granito pulverizado, mientras que en Max II la composición de los suelos es 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:

Cabernet Sauvignon : 14 de abril al 2 de mayo

Petit Verdot: 18 de abril

Carmenère: 3 al 12 de mayo

Cabernet Franc: 21 de Abril

Registros históricos:

- Temperatura media (octubre-abril): 17.9°C

- Oscilación térmica (octubre-abril): 18.5°C

- Precipitación anual: 250 mm

Para la temporada vitivinícola 2008-2009, las condiciones climáticas fueron particularmente favorables en cuanto a la sanidad de las uvas ya que durante la temporada de crecimiento

>>



Don Maximiano Founder's Reserve

VALLE DE ACONCAGUA

2009

prácticamente no se registraron precipitaciones. La primera mitad de la temporada (octubre-diciembre), presentó una disminución de las temperaturas medias respecto de las registradas durante las temporadas 2006-2007 y 2007-2008, debido principalmente a una disminución en las temperaturas máximas promedio. La segunda mitad de la temporada (enero-abril) en cambio, presentó temperaturas máximas promedio mensuales superiores a las registradas en un año normal, con un mes de marzo especialmente caluroso, en el transcurso del cual se registraron numerosos peaks de temperaturas que rondaron los 32°C. Producto de las condiciones descritas, la cosecha se adelantó entre 4 y 7 días, respecto de un año promedio. El manejo del agua fue fundamental para mantener las canopias activas e impedir el bloqueo fisiológico de plantas.

VINIFICACION

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 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 30°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 35 días a 24° - 28°C, dependiendo del desarrollo de cada lote. Todos los lotes fueron envejecidos por un promedio de 22 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 Cabernet Franc, Carmenere y Petit Verdot se adicionaron para incrementar la complejidad de este vino.

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

De un bonito color rojo violeta con brillos rubí, en nariz Don Maximiano 2009 se muestra pleno de fruta negra como moras y arándanos acompañados de grosellas y regaliz, todo enmarcado por sutiles notas a frutos secos y cedro. En boca muestra un perfil generoso y voluptuoso de gran personalidad, rico en frutos negros más algo de cerezas ácidas y suaves notas a clavo de olor y trufas. De muy buena acidez, y con taninos que están presentes aportando estructura y carácter, claramente se trata de un vino muy vivo que tendrá una gran longevidad y que irá ganando complejidad con cada año de guarda en la botella.