



DON MAXIMIANO

Founder's Reserve



年份:	2013
产地:	阿空加瓜山谷
成分:	79% 赤霞珠 10% 马尔贝克, 6% 佳美娜 5% 小纬铎
酒精:	14°
Ph值:	3.45
酸度:	6.25 克/升 (酒石酸)
残留糖分:	2.3 克/升
陈酿:	橡木桶22个月陈酿, 65% 的新桶

葡萄园:

Don Maximiano 是最老的葡萄园位于阿空加瓜山谷, 与 MAX I, MAX II 和 MAX V 连结。此区域气候干燥, 夏季白天温热, 夜间来自太平洋的海风为山谷带来了凉爽的气温。赤霞珠和葡萄藤分别种植于 1978 年和 1993 年, 小纬铎种植于 1999 年。大部分的葡萄园建于坡度为 5° 到 25° 的山坡上, 东北朝向。此款葡萄酒的葡萄就采自坡度 5° 到 25° 的山坡上。园区的土壤 Max I 具有火山岩地质 Max II 土壤肥沃多沙还含有 30-40% 的石头 Max V 是含有 50% 石头的沃土。这些土壤都具有良好的排水性, 中低的肥沃度有利于葡萄树的均衡生长。葡萄园采用篱架栽培, 主荆和枝条被修剪的方式由葡萄品种及地块条件的差异决定。通过架空的葡萄藤, 我们能分辨不同的葡萄品种和根据葡萄的成熟度来采摘



米摘记录:

智利的北部和海边葡萄产区因为寒冷的气候使得我们有一个丰收的季节。春季凉爽，十月多雨使得土地十分湿润利于葡萄藤尽早生长。在我们的MAX葡萄园里生长着一些健康活力的作物，它们能很好的帮助调整水分。葡萄藤今年出花和结果早于往年（根据不同的葡萄品种，早大约12-25天），但是长出来的是小串紧实的葡萄。整个夏季只有2月份我们希望气温差更大一些来改善葡萄的成熟度，2月以外的月份气候都很温和。

据统计，整个夏天总热度为1,504 DD, 这比历史最高平均值 1,568 DD低了4%，比去年低了 7%。

总的来说，2013年葡萄酒采摘季比以往迟开始（赤霞珠将近迟了15天），由于气候凉爽和干燥的秋天，葡萄慢慢柔和的成熟起来，这使得我们的红葡萄获得了很棒的果味饱满度，新鲜，有深度。

优雅和平衡这是这个季节的主要的两个形容词，高品质的单宁，漂亮的颜色和长久的收尾。

赤霞珠和马尔贝克展现了饱满的果味并且在新鲜度和结构感之间有很好的平衡。佳美娜带来了优雅的辛辣味。

葡萄酒酿造法:

葡萄都在凉爽的早晨最好的时间手工采摘并且在一个小的12公斤桶里带回酒庄，之后所有采摘下来的葡萄经过双重筛选将一些杂草和损坏的葡萄去除确保得到的是最好品质的葡萄。

在一个小容量的不锈钢桶里用精心选择的酵母菌开始发酵葡萄汁，温度保持在24° -28° 度之间这样可以最大程度的让葡萄皮和葡萄汁进行接触，三天以后开始翻滚发酵的葡萄汁确保达到获得期望的颜色。

由于每个桶发酵的进展不一致，浸渍时间一般在9至35天间完成。所有桶内的葡萄酒都在法国橡木桶中陈年22个月，其中65%为新桶，

这样通过天然的乳酸发酵确保葡萄酒变得纯净和稳定，展现阿空加瓜山谷最棒的风土特点，增加葡萄酒的复杂度，之后将不同份额的佳美娜，小纬铎和马尔贝克混酿到最后的马克西米诺葡萄酒中。

酿酒师点评:

这款2013年的马克西米诺庄主珍藏葡萄酒在酿造时很好的保留了新鲜度和不同水果香味和细腻。

这款酒结果是新鲜，充满迷人的矿物味，美妙的单宁通过柔和的结构感和持久回味展现出来，即使是新年份刚推出之际也能体会到是一款上等佳酿

—Francisco Baettig, 首席酿酒师

