



DON MAXIMIANO

Founder's Reserve



COSECHA:	2014
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle del Aconcagua
COMPOSICIÓN:	68% Cabernet Sauvignon, 18% Carmenère, 9% Malbec y 5% Petit Verdot
ALCOHOL:	14%
PH:	3,48
ACIDEZ TOTAL:	5,96 g/L (en acidez tartárica)
AZÚCAR RESIDUAL:	2,16 g/L
GUARDA:	20 meses en barricas de roble francés, 70% de ellas 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 Carmenère 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.



NOTAS DE VENDIMIA

Una temporada única de crecimiento comienza a explicar la grandeza de esta cosecha 2014 que entregó extraordinarios vinos. Comenzó como una temporada tradicional, y sin embargo fue marcada por variaciones significativas en los patrones climáticos que la hicieron única de una forma gratamente sorprendente.

La temporada de crecimiento comenzó con unas inéditas heladas a mediados de Septiembre que resultaron en mejores rendimientos y predijeron una difícil primavera; sin embargo, las condiciones cambiaron radicalmente en Octubre, marcadas por un incremento gradual en las temperaturas. La suma térmica total durante la primavera fue 6.7% mayor que el promedio histórico, lo cual favoreció una floración y cuaja saludables.

Excelentes condiciones de clima templado hacia finales de la temporada de crecimiento, junto con rendimientos bajos y una constante búsqueda de pureza frutal y fineza tánica, entregaron las condiciones perfectas para la maduración del Cabernet Sauvignon, que comenzamos a cosechar levemente más temprano que las fechas históricas. La cosecha en el viñedo Don Maximiano comenzó el 18 de marzo con el Malbec y el Petit Verdot, seguido por el Cabernet Sauvignon el 21 de marzo, permitiendo que las uvas maduren por completo y alcancen excelente estructura tánica y a la vez conservando pureza frutal. La última variedad en alcanzar la madurez fue el Carmenère, cuya cosecha comenzó el 7 de Abril y terminó un mes después con una delicada y a la vez intensa pureza frutal.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano en condiciones óptimas durante las horas más frescas de la mañana y fueron transportadas a la bodega en gamelas de 15 kilos. Allí fueron inspeccionadas en una doble mesa de selección para remover restos vegetales y bayas defectuosas con el fin de asegurar la calidad final del vino. La fermentación se llevó a cabo con levaduras seleccionadas entre 24 y 28° C. Se utilizaron estanques de acero inoxidable de volumen pequeño para permitir una mayor proporción de contacto entre las pieles y el jugo, y se efectuaron hasta tres remontajes diarios de acuerdo al nivel de extracción deseado. Dependiendo del desarrollo individual de cada lote, el vino nuevo completó un tiempo total de maceración de 9 a 35 días.

Todos los lotes tuvieron una guarda de 20 meses en barricas de roble francés (70% de ellas nuevas), donde realizaron de manera natural la fermentación maloláctica, la clarificación y la estabilización. Para expresar de mejor manera el terroir del Valle del Aconcagua y aumentar la complejidad del vino, se le agregaron diferentes porcentajes de Carmenère, Petit Verdot y Malbec a la mezcla final.

NOTAS DE CATA

Don Maximiano Founder's Reserve 2014 fue elaborado con la intención de preservar el frescor y de capturar los distintivos sabores frutales y las texturas de esta cosecha única. Redondo, cárnico y de increíble profundidad son los principales atributos de esta añada de Don Maximiano, resultando en un vino atractivo que exhibe complejidad, profundidad y concentración.

—Francisco Baettig, Director Técnico

