



DON MAXIMIANO

Founder's Reserve



VENDIMIA:	2015
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	67% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenere, 8% Malbec, 7% Petit Verdot and 3% Cabernet Franc
ALCOHOL:	14°
PH:	3.55
ACIDEZ TOTAL:	6.15 g/L (en acidez tartárica)
AZÚCAR RESIDUAL:	2.42 g/L
GUARDA:	22 meses en barricas de roble francés, 68% 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:

2015 fue definida como una temporada de crecimiento excepcionalmente buena de comienzo a fin. Las condiciones cálidas y secas generaron viñedos maravillosamente saludables que entregaron uvas maduras para esta muy atractiva añada. Nuestros viñedos Max entregaron vinos de gran intensidad, bien estructurados y sabrosos.

A lo largo de la temporada de crecimiento tuvimos condiciones muy secas, salvo por unos pocos chubascos en marzo, lo que favoreció una cuaja muy saludable y rendimientos moderados. A medida que la fruta maduraba, el clima se presentó ideal para el desarrollo de sabores, con solo algunos golpes de calor en la temporada. Durante la primavera, octubre fue considerablemente más cálido que en un año normal, lo que permitió activar el crecimiento vegetativo de las parras, las que a su vez produjeron una carga equilibrada y saludable. Noviembre y Diciembre tuvieron temperaturas más cercanas a los registros históricos, lo que aseguró condiciones ideales durante la floración y una cuaja increíblemente pareja.

En total, la suma térmica de la primavera fue un 8% más alta que en un año normal. Esta tendencia a la calidez nos bendijo con una pinta homogénea y corta, que empezó siete días antes que en la temporada anterior. Los meses veraniegos de enero y febrero presentaron temperaturas promedio levemente por debajo de la media histórica, lo que permitió que las parras estuvieran completamente activas y tuvieran un ritmo parejo de maduración. En marzo y abril se produjo un completo cambio en la naturaleza debido al alza de las temperaturas. Para entonces, las bayas habían alcanzado una increíble intensidad de sabor y color, además de taninos deliciosos. La añada 2015 adelantó la fecha de la vendimia entre 10 y 20 días, dependiendo de la variedad. Así se logró una cosecha históricamente anticipada, la que permitió preservar el carácter de nuestro viñedo Don Maximiano.

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. 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 completó un tiempo total de maceración de 8 a 30 días.

Todos los lotes tuvieron una guarda de 22 meses en barricas de roble francés (68% 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, Malbec y Cabernet Franc a la mezcla final.

NOTAS DE CATA

“Don Maximiano 2015 es un vino denso y muy refinado. De un profundo y hermoso color rojo rubí brillante, ofrece aromas a regaliz, frutos rojos frescos como frambuesas, cerezas y fresa, acompañados de suaves tonos a chocolate y nuez moscada. De un distintivo foco, el vino es de una marcada intensidad frutal, con notas de cedro y cerezas secas, grosella y cardamomo. Con taninos firmes equilibrados con sabores de fruta negra y una brillante acidez, la cosecha 2015 de Don Maximiano tiene potencia, es denso, y a la vez elegantemente balanceado y preciso.”

—FRANCISCO BAETTIG, *Director Enológico.*

