

Don Maximiano Founder's Reserve 1998

DENOMINACIÓN:	Valle del Aconcagua
VIÑEDO:	Viñedo Don Maximiano
ALCOHOL:	14,0% por volumen
pH:	3,65
ACIDEZ TOTAL:	5,25 gr/l (ácido tartárico)
AZUCAR RESIDUAL:	2,10 gr/l



Notas de Vendimia

El invierno y primavera de 1997 vieron el fin de la larga sequía récord en Chile, con lluvias también récord en la mayoría de las regiones y una fuerte acumulación de nieve en los Andes. En consecuencia los rendimientos fueron 20% más altos que en 1997, lo cual se reflejó en racimos y uvas de mayor peso. La corriente del Niño trajo un período frío a fines de la temporada de crecimiento, lo que retardó la maduración en todas las variedades. El Cabernet Sauvignon alcanzó una buena madurez a pesar de lo tardío de la cosecha. Resulta muy interesante comprobar como una vendimia más fría produjo un perfil de sabores diferentes a los que usualmente vemos en nuestras uvas de Aconcagua, con notas a tabaco y mazapán.

Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a mano y fermentadas con las bayas enteras a 28-30° Celcius, seguido de una maceración que se extendió por tres semanas. El vino envejeció por 20 meses en barricas de encina francesa, con un 50% de barricas nuevas, a objeto de desarrollar un carácter a vainilla limpio y bien integrado. El vino no fue clarificado para preservar su elegante equilibrio tánico. Luego de un leve filtrado que asegura la claridad del vino, éste fue embotellado en Febrero de 1999.

Viñedo

El viñedo Don Maximiano está ubicado en el Valle del Aconcagua, una región semi desértica donde los calurosos días de verano se ven refrescados con las brisas de la tarde que penetran el valle. Los suelos son rocosos y arenosos y están ubicados en una colina que alcanza en un sector del viñedo 45° - la plantación más escarpada en Chile. El viñedo es regado por goteo y un manejo intensivo de la canopia asegura una excelente área foliar superficial para la carga frutal. La alta diferenciación de las temperaturas diurnas del viñedo Don Maximiano retarda la maduración y ayuda a crear intensidad de sabores y gran concentración.

Comentarios del Enólogo

Nuestro Don Maximiano Founder's Reserve 1998 exhibe aromas a moras especiadas y caracteres intensos a tierra. El envejecimiento en madera aporta notas a almendras tostadas, vainilla y café. Frutas maduras evocan sabores a kuchen de mora y guindas. Notas a cigarro, cuero y un intrigante carácter a aceitunas negras maduras aportan complejidad al vino. Los taninos son amables y crean una textura sedosa y un final persistente. En botella el vino desarrolla una nota a menta que es muy característica de las uvas provenientes del viñedo Don Maximiano. El vino continuará desarrollándose en botella por los próximos 15 años.