

# Don Maximiano Founder's Reserve 1999

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
VIÑEDO:	Don Maximiano
COMPOSICIÓN:	97% Cabernet Sauvignon 3% Merlot
ALCOHOL:	14,0% en vol.
pH:	3,60
ACIDEZ TOTAL:	5,49 g/l (ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2,38 g/l



## Notas de Vendimia

La vendimia de 1999 se caracterizó por una marcada alta calidad debido a una baja general en los rendimientos de todas las variedades como resultado de una menor fertilidad de los brotes y la escasez de lluvias que se ha registrado en Chile desde 1989, con excepción de la vendimia de 1998. Gracias a los bajos rendimientos, las parras fueron capaces de concentrar su energía en una producción menor. La primavera y la mayor parte del período de crecimiento fue caluroso y seco. Las temperaturas bajaron considerablemente a medida que las uvas comenzaron a madurar, y el clima fresco continuó durante la vendimia. Nuestras variedades tintas alcanzaron altos grados de azúcar temprano en el período de maduración, pero se cosechó gran parte de las uvas bastante tarde debido a que el clima fresco hizo más lento el desarrollo de los taninos y del perfil de sabores. Esta espera nos permitió obtener uvas concentradas y deliciosas con taninos suaves y maduros.

## Vinificación

Las uvas para nuestro Don Maximiano Founder's Reserve fueron seleccionadas de los mejores viñedos de Cabernet Sauvignon y Merlot del viñedo Don Maximiano. Las uvas son cosechadas a mano en las primeras horas de la mañana para preservar la calidad de la fruta. Las uvas provenientes de cuarteles específicos dentro del viñedo son suavemente prensadas y luego fermentadas por separado a 28–30° Celsius para maximizar su carácter y expresión frutal. El período de maceración es extenso y varía de 20 a 30 días, dependiendo del desarrollo de cada lote individual. Antes de seleccionar la mezcla final, los diferentes lotes fueron envejecidos por separado durante 20 meses en barricas de roble francés, de las cuales alrededor de un 40% eran nuevas. Esto con el objeto de aportar una nota fuerte e intensa de roble, que contribuye a la complejidad del vino y otorga sabores a vainilla y tostado. El vino no fue clarificado para proteger su elegante equilibrio de taninos. Después de un suave filtrado que asegura la claridad del vino, éste fue embotellado en febrero 2001 y puesto en guarda hasta su posterior lanzamiento.

## Viñedos

El viñedo Don Maximiano está ubicado en el Valle del Aconcagua, una región semidesértica con días calurosos en verano y brisas frescas en la tarde. El viñedo posee suelos arcillo-arenosos, pedregosos y está plantado en una ladera con 5° de inclinación y orientación noroeste, la cual se eleva suavemente hasta alcanzar 20° en los bloques superiores. Un sector del viñedo está plantado con una inclinación de 45° –una de las plantaciones más escarpadas en Chile. El viñedo cuenta con riego por goteo y un manejo intensivo de la canopia asegura una excelente área superficial foliar para la carga de las uvas. La alta oscilación térmica del viñedo Don Maximiano permite una lenta maduración de las uvas y ayuda a la creación de sabores intensos y variados. El promedio de edad de las parras dentro del viñedo es de 21 años, incluyendo algunos bloques que han alcanzado 26 años, junto con viñedos más jóvenes plantados en las laderas que ya están rindiendo uvas con intensos y complejos caracteres a frutas.

## Comentarios del Enólogo

Nuestro vino Don Maximiano Founder's Reserve de la vendimia de 1999 se caracteriza por sus intensos aromas a moras especiadas y caracteres a tierra. El envejecimiento en roble contribuye a la complejidad del vino con notas armoniosamente integradas a almendras tostadas, vainilla y café. En el paladar, los sabores a mora madura se transforman en cassis y guinda, con notas a café y vainilla en los bordes. El vino entra a la boca con taninos especiados y termina con un final largo y sedoso. A medida que se desarrolla en botella, el vino va revelando un suave dejo a menta, el cual es característico de las uvas que se cultivan en nuestro viñedo Don Maximiano. Este vino continuará desarrollándose en la botella por al menos diez años.