

WINE: DON MAXIMIANO FOUNDER'S RESERVE

YEAR: 2000

VIÑEDO:

El viñedo Don Maximiano está ubicado en el sector medio del Valle de Aconcagua, una región que se caracteriza por una extensa temporada seca en donde los veranos cálidos son refrescados por brisas de la tarde las cuales provienen del Océano Pacífico. El viñedo posee una ubicación noreste en una pendiente de 5°, la cual se eleva suavemente hasta alcanzar los 45°, siendo una de las plantaciones más escarpadas en Chile. Las vides están conducidas en espaldera vertical y la poda se realiza con pitones. Las hileras están orientadas principalmente a un 30% al oeste del eje norte-sur. La densidad de los viñedos varía desde los 1.800 vides/hec. hasta las 4.000 vides /hec. dependiendo de la edad de los bloques. El viñedo dispone de riego por goteo y un manejo intenso de la canopia nos permite contar con una excelente área foliar superficial para la carga frutal. La alta oscilación térmica en Marzo (mes previo a la vendimia) que normalmente se eleva hasta los 19° Celsius entre el día y la noche, permite que el viñedo Don Maximiano tenga una lenta madurez y ayuda a crear intensidad de sabores y concentración en las uvas.

CLIMA: Templado y cálido con precipitaciones en invierno y una temporada larga y seca.

SUELO: Los suelos son de origen granítico meteorizado. Suelo de tipo Piamonte, de textura franca la cual posee una profundidad de 80 cm sobre un subsuelo de arcilla y roca.

NOTAS DE VENDIMIA:

La temporada de crecimiento del año 2000 fue marcada por una primavera fresca con temperaturas de rangos medios muy por debajo del promedio de 28° Celsius de un año normal. El total de precipitaciones en el Valle de Aconcagua fue de 150mm, un 50% más en relación al año 1999, pero aún muy por debajo del promedio de 450 a 800 mm de otras regiones vitivinícolas de Chile. Durante la pinta el verano fue cálido y soleado. El clima fresco volvió a fines de Marzo y retrasó un tanto el desarrollo de las vides, contribuyendo con una cosecha tardía. Los primeros lotes fueron cosechados el 22 de Marzo y los últimos un mes después, el 23 de Abril. La lenta maduración permitió a las uvas desarrollar un complejo perfil de sabores, junto con un equilibrio entre acidez y alcohol. Este año el manejo del viñedo se enfocó en lograr un buen equilibrio entre la superficie foliar y la fruta. La clave para el éxito en esta vendimia radicó en la realización de un raleo selectivo de racimos que privilegió sólo los mejores.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
VIÑEDO:	Don Maximiano
COMPOSICIÓN:	100 % Cabernet Sauvignon
ALCOHOL:	14,0 % por Volumen
PH:	3,60
ACIDEZ TOTAL:	5,10 g/l (ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	1,78 g/l

VINIFICACIÓN:

Las uvas cosechadas a mano fueron suavemente molidas y luego fermentadas a una temperatura de 28° a 30° Celsius. Luego se realizó una extensa maceración post fermentativa que se prolongó por 20 a 30 días, dependiendo del desarrollo individual de los lotes. El vino luego fue envejecido por dieciocho meses en barricas nuevas de roble francés, para cultivar un carácter nítido e integrado de vainilla y roble tostado. El vino no fue estabilizado para proteger su elegante equilibrio tánico, y sólo decantó naturalmente durante un largo período en estanque para sólo ser levemente filtrado antes de su embotellado en Diciembre 2001.

TONELERÍAS: Nadalie, Radoux, Vicard, Seguin Moreau, Demptos.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO:

Nuestro Don Maximiano Founder's Reserve 2000 se caracteriza por exuberantes aromas a frambuesa, mora, cereza confitada y regaliz. La uva cabernet sauvignon logra una gran expresión con sabores a casis, chocolate y menta. Un trasfondo de notas a tierra recién arada, aceitunas y jengibre contribuyen en la complejidad del vino. Un largo envejecimiento en barrica integró los caracteres a roble, creando un maravilloso dejo a vainilla, tostado y miel de arce. La entrada en boca es de taninos especiados y el final es largo y sedoso. Este vino debería obtener mayor complejidad en botella durante los próximos 10 años.

POTENCIAL DE GUARDA: Optimo en el año 2013. Se sugiere decantar.