



DON MAXIMIANO

Founder's Reserve



COSECHA:	2012
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	75% Cabernet Sauvignon, 12% Carmenere, 8% Petit Verdot y 5% Malbec
ALCOHOL:	14.5°
PH:	3,45
ACIDEZ TOTAL:	5,95 g/L ((ácido tartárico))
AZÚCAR RESIDUAL:	2,88 g/L
GUARDA:	22 meses en barricas de roble francés, 65% nuevas

VIÑEDO

Todos los viñedos Don Maximiano se ubican en el Valle de Aconcagua. Entre ellos, los más antiguos son los Max I, Max II y Max V. En la región, la temporada es larga y seca, con días de verano moderadamente cálidos que son refrescados por las suaves brisas que en las tardes entran al valle desde el Océano Pacífico. Las parras de Cabernet Sauvignon y Carmenere 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 piemonte (Max I y II), y aluvial (Max V), con buen drenaje y bajo a moderado potencial de vigor. Los suelos coluviales, volcánicos y rocosos 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, profundo y con gravas, con un 50% del contenido de piedras, lo que asegura un excelente drenaje.

Gracias a una agricultura 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

En los viñedos de Don Maximiano, la temporada 2011-2012 fue cálida y seca, con rendimientos moderados.

En febrero y marzo la condición cálida del año se manifestó a través del aumento de los promedios mínimos y máximos. Marzo presentó la más alta máxima promedio (30,8°C), pero ésta disminuyó gradualmente hacia abril. La suma térmica total fue de 1.621 GDD, 128 GDD más que la temporada anterior y 200 GDD más que el promedio de las tres últimas temporadas.

Las precipitaciones totales alcanzaron apenas a 2,4 mm, frente a los 20,2 mm de la temporada 2010-2011, lo que se tradujo en una muy buena sanidad de las uvas.

Las condiciones anteriores hicieron que los vinos de esta temporada mostraran un muy buen color, taninos suaves,

aromas intensos y fruta madura, con acideces moderadas.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano, transportadas a la bodega en gamelas de 12 kilos e inspeccionadas en una doble mesa de selección, donde se removieron restos vegetales y bayas defectuosas a fin de asegurar la calidad del vino.

El mosto se fermentó con levaduras seleccionadas en pequeñas cubas de acero inoxidable para aumentar el contacto de los orujos con el mosto. Durante la fermentación, realizada a 24°-28°C, se efectuaron hasta tres remontajes diarios según el nivel de extracción deseado. Dependiendo del desarrollo de cada lote, la maceración duró de 9 a 35 días.

Todos los lotes tuvieron una guarda de 22 meses en barricas de roble francés (65% de ellas nuevas), período durante el cual la fermentación maloláctica, la clarificación y la estabilización del vino ocurrieron de manera natural. Para la mejor expresión del terroir del valle del Aconcagua y para aumentar la complejidad del vino, se agregaron porcentajes de carmenere, petit verdot y malbec.

NOTAS DE CATA

A la vista, Don Maximiano 2012 destaca por su brillante color rojo violeta. En nariz, entrega frescos aromas de frambuesa, zarzaparrilla y grosella. Luego aparecen especias, como pimienta negra y clavo de olor, además de suaves toques de trufas acompañados de una sutil nota balsámica. En boca es un vino fresco, pleno de sabores de frutas y especias, con notas de cedro, clavo de olor, canela y un matiz de pimienta, todo enmarcado por una acidez vibrante que le aporta tensión y frescura, además de equilibrio y persistencia. Estamos en presencia de un vino joven, complejo y elegante, lleno de sutilezas, que promete una excelente longevidad gracias a sus taninos finos y firmes.

