



DON MAXIMIANO

Founder's Reserve



COSECHA:	2013
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	79% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec, 6% Carmenère y 5% Petit Verdot
ALCOHOL:	14%
PH:	3,45
ACIDEZ TOTAL:	6,25 g/L (en acidez tartárica)
AZÚCAR RESIDUAL:	2,3 g/L
GUARDA:	22 meses en barricas de roble francés, 65% de ellas 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 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 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

Esta fue una estupenda temporada de crecimiento, caracterizada por sus condiciones frescas, particularmente en las áreas nortinas y costeras de Chile. La primavera estuvo marcada por temperaturas frías y lluvias que se concentraron en el mes de octubre. Estas revitalizaron los suelos y aportaron suficiente agua para que las plantas crecieran tempranamente bien. En nuestros viñedos Max, la presencia de una cobertura de suelo vital y saludable nos ayudó a moderar el vigor de comienzos de la temporada. La floración y la cuaja ocurrieron más tarde que en años anteriores (12 a 25 días, dependiendo de la variedad). Sin embargo, fue una muy buena cuaja, que produjo racimos pequeños de bayas bien concentradas. Las condiciones de crecimiento del verano fueron amables, con la excepción del mes de febrero, en el que se registraron temperaturas mínimas y máximas más altas que el promedio, lo que ayudó a darle un impulso al proceso de maduración. En total, la suma calórica alcanzó a 1.504 GDD, un 4% inferior al promedio histórico de 1.568 GDD, y 7% menor que la temporada anterior.

En términos generales, la cosecha empezó más tarde que en años anteriores (hasta 15 días de retraso para el cabernet sauvignon). Gracias a las condiciones frescas y a un otoño seco, la madurez progresó suave y lentamente, permitiéndonos obtener vinos tintos vibrantes, con gran intensidad frutal, frescor y profundidad. Elegancia y equilibrio son los descriptores claves de esta temporada, con taninos de grano fino, notables colores y largos finales. El cabernet sauvignon y el malbec muestran una fruta intensa con un equilibrio perfecto entre frescor y estructura. El carmenère se destaca por sus notas especiadas y su elegancia.

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 12 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. La fermentación se llevó a cabo con levaduras seleccionadas entre 24 y 28° C. 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 nuevo completó un tiempo total de maceración de 9 a 35 días.

Todos los lotes tuvieron una guarda de 22 meses en barricas de roble francés (65% 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 de Aconcagua y aumentar la complejidad del vino, se le agregaron diferentes porcentajes de carmenère petit verdot y malbec a la mezcla final.

NOTAS DE CATA

“Don Maximiano Founder’s Reserve 2013 fue elaborado con la intención de preservar el frescor y de capturar los especiales sabores frutales y las texturas de una cosecha sensacional. El vino resultante es fresco, con capas y matices distintivos de mineralidad y fruta. Sus refinados taninos sostienen una deliciosa textura, la que se prolonga en un final persistente que entrega gran placer, incluso en esta temprana etapa de su vida”.

—Francisco Baettig, Director Técnico

