



DON MAXIMIANO

Founder's Reserve



COSECHA:	2004
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	89% Cabernet Sauvignon, 6% Syrah, 3% Cabernet Franc y 2% Petit Verdot
ALCOHOL:	14,5%
PH:	3,59
ACIDEZ TOTAL:	5,52 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2,2 g/L
GUARDA:	18 meses en barricas de roble francés, 100% nuevas.

VIÑEDOS

Los viñedos Max se encuentran ubicados en el Valle de Aconcagua, y sus cuarteles más antiguos son Max I, Max II y Max V. La región tiene una prolongada temporada seca, con días de verano moderadamente cálidos refrescados por las suaves brisas vespertinas que entran al valle desde el Océano Pacífico.

Los tres cuarteles de viñedos que aportan uvas para Don Maximiano Founder's Reserve están plantados sobre laderas con 5° a 25° de inclinación, que enfrentan el norte y noreste.

Max I tiene suelos de roca ígnea intrusiva erosionada (Diorita) y aluvión grueso, mostrando gran presencia de mica con una textura franco-arenosa.

Max II tiene suelos de aluvión grueso con una textura arenosa a franco-arcillosa, y ambos tienen un 30% a 70% de contenido de piedras subangulares.

Max V tiene suelos aluviales de grano grueso profundo con hasta un 80% de cantos rodados y un excelente drenaje.



NOTAS DE VENDIMIA

La temporada 2003 – 2004 presentó condiciones climáticas más duras que la temporada 2002 – 2003. Esta temporada, sin embargo, la temperatura promedio (entre octubre y abril) en los viñedos fue 0,6° más alta que el nivel promedio de 19,5° Celsius y en marzo, las temperaturas se elevaron de los usuales 28° – 30° Celsius a 33° – 36° Celsius. Estas altas temperaturas pudieron haber frenado la actividad fisiológica y provocado una competencia entre el nivel excesivo de azúcar y la madurez de los taninos.

En años normales, nuestro manejo del viñedo incluye dos etapas de deshoje de la zona frutal; uno antes de la “pinta”, en la zona de la canopia expuesta a la luz de la mañana, y otro tres o cuatro semanas antes de la cosecha, en la zona expuesta a la luz de la tarde. El nivel de precipitación entre marzo y abril fue de 66 milímetros, inusualmente alto para la zona en esta época del año. Sin embargo, el oportuno tratamiento y apropiado manejo del viñedo para mejorar la exposición solar y la circulación del aire en la zona frutícola nos permitió lograr una cosecha con fruta en buenas condiciones. Las uvas alcanzaron su punto máximo de maduración entre fines de marzo y fines de abril, dependiendo del clon y del sector. El volumen cosechado en nuestro viñedo Don Maximiano fue especialmente bajo esta temporada. El nivel alcanzado fue entre un 10% y 12% inferior a la meta, la cual ya era baja.

Finalmente, se obtuvo una buena calidad en los vinos del año 2004 y estas condiciones climáticas únicas se vieron reflejadas en su personalidad, estilo y tipicidad. A diferencia de los vinos del año 2003, que se destacaron por su gran estructura y potencia, los de esta temporada resultaron más complejos y refinados, exhibiendo así una tipicidad más europea; con menos potencia y más sutileza y elegancia.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cuidadosamente seleccionadas y fermentaron en tanques de acero inoxidable a temperaturas entre los 24° y 32° Celsius. Durante la fermentación, se llevaron a cabo 3 remontajes diarios dependiendo del grado de extracción deseado. Con el fin de extraer el máximo de color y sabor, el tiempo de maceración duró entre 20 y 30 días a temperaturas entre 20° y 26° Celsius. Todos los lotes envejecieron durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés en donde el proceso de clarificación ocurrió en forma natural. Con el fin de otorgar mayor complejidad y calidad, este año por primera vez fueron incorporadas las variedades Syrah, Cabernet Franc y Petit Verdot a la mezcla.

NOTAS DE CATA

“Don Maximiano Founder’s Reserve 2004 exhibe un profundo color rojo rubí, en nariz se perciben intensos aromas a frutos maduros con notas de mora y casis. El suave carácter tostado de los granos de cacao y chocolate provenientes del roble francés acompañan los aromas de este vino manteniendo los aromas frutales y aportando complejidad. Al principio, su paladar es suave pero luego su volumen aumenta. Este vino termina con un perfecto equilibrio en su estructura, frescura y elegancia. Las notas a café y caramelo aportadas por la madera le otorgan calidez y complejidad. El Syrah entrega jugosidad y dulzor, el Petit Verdot aporta acidez la cual realza la frescura y el Cabernet Franc refuerza al Cabernet Sauvignon en su estructura tánica.”

– Francisco Baettig, Director Enológico –