

DON MAXIMIANO



COSECHA: 1984

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle de Aconcagua

COMPOSICIÓN: 100% Cabernet Sauvignon

ALCOHOL: 12,5%

рн: 3,43

ACIDEZ TOTAL: 5,87 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 0,97 g/L

GUARDA: 5 – 7 meses en cubas de Raulí.



Los viñedos Don Maximiano 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 CATA

"Don Maximiano Founder's Reserve 1984 presenta un color ladrillo. En nariz tiene vida; muestra tierra húmeda, tabaco rubio y hojas secas. En boca se muestra muy vivo, con buena acidez, jugoso y taninos de excelente recorrido en el paladar."

- Klaus Schroeder, Enólogo -

