



## DON MAXIMIANO

### *Founder's Reserve*



COSECHA:	1994
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	100% Cabernet Sauvignon
ALCOHOL:	12,5%
PH:	3,43
ACIDEZ TOTAL:	5,23 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2,35 g/L
GUARDA:	16 meses en barricas de roble francés.

#### VIÑEDOS

*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 1994 tiene un color rojo teja con brillos rubí. Se trata de un vino de nariz compleja y sugerente que recuerda al regaliz, más algo de menta y fruta roja más intrigantes notas a caja de puro habano y cuero que dan profundidad. En boca se muestra con taninos aún jóvenes que se seguirán puliendo y afinando, es un vino de mucho cuerpo y estructura de gran amplitud y excelente persistencia.”*

*- Ernesto Jiusán, Enólogo -*

