



## DON MAXIMIANO

### *Founder's Reserve*



|                         |  |
|-------------------------|--|
| COSECHA:                | 1995                                       |
| DENOMINACIÓN DE ORIGEN: | Valle de Aconcagua                         |
| COMPOSICIÓN:            | 95% Cabernet Sauvignon y 5% Cabernet Franc |
| ALCOHOL:                | 13,5%                                      |
| PH:                     | 3,65                                       |
| ACIDEZ TOTAL:           | 5,12 g/L (en ácido tartárico)              |
| AZÚCAR RESIDUAL:        | 2,59 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 1995 tiene un color rojo teja, nariz que recuerda fruta madura y con destellos balsámicos, cuero y frutos secos que le dan fineza y gran complejidad. En boca es un vino de ataque amplio, con taninos de grano fino y de sabores a trufa, frutos negros y tabaco rubio más algo de grano de café que hacen de este vino un ejemplar de gran persistencia y agradable final.”*

*- Ernesto Jiusán, Enólogo -*

