ERRAZURIZ

DON MAXIMIANO

Founder's Reserve

COSECHA:	1996
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	85% Cabernet Sauvignon y 15% Cabernet Franc
ALCOHOL:	13%
PH:	3,73
ACIDEZ TOTAL:	6,07 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	1,84 g/L
GUARDA:	18 meses en barricas nuevas de roble francés.

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

El patrón climático global durante 1996 fue más fresco que lo normal, con temperaturas máximas que registraron 5° Celsius menos que en 1995. Dos días de lluvia a fines de marzo causaron un poco de preocupación por el Cabernet Sauvignon del Valle de Aconcagua que no había sido cosechado. El clima cambió rápidamente de manera que la fruta no fue afectada por la humedad.

En realidad, la lluvia pudo haber sido beneficiosa, ya que la humedad permitió a las vides trabajar de manera más efectiva en madurar la fruta. No cosechamos por tres días y la fruta presentó su madurez ideal al cosechar.

VINIFICACIÓN

Las uvas completas fueron fermentadas a 28° - 30° Celsius, seguido de 21 días de maceración. Los lotes individuales fueron envejecidos separadamente en barricas de roble francés por 16 meses. Luego fueron mezclados y devueltos a las barricas por dos meses para continuar su envejecimiento. Un 15% de la mezcla final fue a barricas nuevas para refrescar los aromas a roble. El vino fue embotellado en enero de 1998. Al momento de ser embotellado el vino fue levemente filtrado.

NOTAS DE CATA

"Don Maximiano Founder's Reserve 1996 desarrolla más caracteres herbáceos que las cosechas anteriores, probablemente debido a un clima más fresco durante la maduración de la fruta. Este vino es rico en fruta y vainilla, con una intrigante nota a callampas. Los taninos maduros le otorgan una gran persistencia en boca. Al envejecer en botella, el vino desarrolla caracteres a menta. Este vino tiene el potencial de seguir desarrollándose en botella por lo menos quince años."

- Brian Bricknell, Enólogo -