



DON MAXIMIANO

Founder's Reserve



COSECHA:	1997
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Aconcagua Valley
COMPOSICIÓN:	100% Cabernet Sauvignon
ALCOHOL:	13,9%
PH:	3,75
ACIDEZ TOTAL:	5,32 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2,21 g/L
GUARDA:	20 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 tiempo se mostró bastante fresco durante la temporada de crecimiento, pero la etapa de maduración resultó más calurosa que lo habitual. A pesar de la ausencia de lluvias, el clima que precedió a la cosecha fue algo preocupante: vivimos repetidos ciclos de calor seguidos por períodos frescos y nubosos, lo que a veces puede producir algunos mohos. Sin embargo, el tiempo seco durante la cosecha permitió obtener una fruta notablemente limpia en nuestro campo Don Maximiano. A comienzos de marzo, una ola de calor de tres días le produjo un breve estancamiento al Cabernet Sauvignon, que demoró su maduración y retrasó la cosecha hasta mediados de abril.

VINIFICACIÓN

Luego de ser cosechadas a mano, las uvas fueron sometidas a una fermentación de bayas enteras y a 28 días de maceración. A continuación, el vino se trasegó inmediatamente a barricas nuevas de roble francés durante 20 meses. Después de una suave filtración para asegurar su limpidez, se embotelló en febrero de 1999 y se mantuvo en la bodega hasta su puesta a la venta.

NOTAS DE CATA

“El invierno seco y verano caluroso de la temporada de crecimiento de 1997 produjeron un Don Maximiano Founder’s Reserve intenso y concentrado. Su exuberante nariz se compone de bayas maduras. En boca la mora, cassis y cereza negra se entremezclan con notas a roble avainillado. Taninos maduros dan al vino gran persistencia, mientras en el final se distinguen granos de café tostado y vainilla.”

- Edward Flaherty, Enólogo -