



DON MAXIMIANO

Founder's Reserve



COSECHA:	1998
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	98% Cabernet Sauvignon y 2% Cabernet Franc
ALCOHOL:	14%
PH:	3,65
ACIDEZ TOTAL:	5,25 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2,10 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 invierno y primavera de 1997 vieron el fin de la larga sequía récord en Chile, con lluvias también récord en la mayoría de las regiones y una fuerte acumulación de nieve en los Andes. En consecuencia los rendimientos fueron 20% más altos que en 1997, lo cual se reflejó en racimos y uvas de mayor peso. La corriente del Niño trajo un período frío a fines de la temporada de crecimiento, lo que retardó la maduración en todas las variedades. El Cabernet Sauvignon alcanzó una buena madurez a pesar de lo tardío de la cosecha. Resulta muy interesante comprobar como una vendimia más fría produjo un perfil de sabores diferentes a los que usualmente vemos en nuestras uvas de Aconcagua, con notas a tabaco y mazapán.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano y fermentadas con las bayas enteras a 28 - 30° Celsius, seguido de una maceración que se extendió por tres semanas. El vino envejeció por 20 meses en barricas de roble francés, 100% nuevas, a objeto de desarrollar un carácter más complejo e integrado. El vino no fue clarificado para preservar su elegante equilibrio tánico. Luego de un filtrado que asegura la claridad del vino, éste fue embotellado en febrero de 1999.

NOTAS DE CATA

“Nuestro Don Maximiano Founder’s Reserve 1998 exhibe aromas a moras, especias y caracteres intensos a tierra. El envejecimiento en madera aporta notas a almendras tostadas, vainilla y café. Frutas maduras evocan sabores a kuchen de mora y guindas. Notas a cigarro, cuero y un intrigante carácter a aceitunas negras maduras aportan complejidad al vino. Los taninos son amables y crean una textura sedosa y un final persistente.”

- Edward Flaherty, Enólogo -