



## DON MAXIMIANO

### *Founder's Reserve*



COSECHA:	1999
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	96% Cabernet Sauvignon y 4% Merlot
ALCOHOL:	14%
PH:	3,60
ACIDEZ TOTAL:	5,49 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2,38 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

*La vendimia de 1999 se caracterizó por una marcada alta calidad debido a una baja general en los rendimientos de todas las variedades como resultado de una menor fertilidad de los brotes y la escasez de lluvias que se ha registrado en Chile desde 1989, con excepción de la vendimia de 1998. Gracias a los bajos rendimientos, las parras fueron capaces de concentrar su energía en una producción menor. La primavera y la mayor parte del período de crecimiento fue caluroso y seco. Las temperaturas bajaron considerablemente a medida que las uvas comenzaron a madurar, y el clima fresco continuó durante la vendimia. Nuestras variedades tintas alcanzaron altos grados de azúcar temprano en el período de maduración, pero se cosechó gran parte de las uvas bastante tarde debido a que el clima fresco hizo más lento el desarrollo de los taninos y del perfil de sabores. Esta espera nos permitió obtener uvas concentradas y deliciosas con taninos suaves y maduros.*

#### VINIFICACIÓN

*Las uvas para nuestro Don Maximiano Founder's Reserve fueron seleccionadas de los mejores viñedos de Cabernet Sauvignon y Merlot del viñedo Don Maximiano. Las uvas son cosechadas a mano en las primeras horas de la mañana para preservar la calidad de la fruta. Las uvas provenientes de cuarteles específicos dentro del viñedo son suavemente prensadas y luego fermentadas por separado a 28° – 30° Celsius para maximizar su carácter y expresión frutal. El período de maceración es extenso y varía de 20 a 30 días, dependiendo del desarrollo de cada lote individual. Antes de seleccionar la mezcla final, los diferentes lotes fueron envejecidos por separado durante 20 meses en barricas de roble francés, de las cuales alrededor del 100% eran nuevas. Esto con el objeto de aportar una nota fuerte e intensa de roble, que contribuye a la complejidad del vino y otorga sabores a vainilla y tostado. El vino no fue clarificado para proteger su elegante equilibrio de taninos. Después de un suave filtrado que asegura la claridad del vino, éste fue embotellado en febrero 2001 y puesto en guarda hasta su posterior lanzamiento.*

#### NOTAS DE CATA

*“Nuestro vino Don Maximiano Founder's Reserve de la vendimia de 1999 se caracteriza por sus intensos aromas a moras especiadas y caracteres a tierra. El envejecimiento en roble contribuye a la complejidad del vino con notas armoniosamente integradas a almendras tostadas, vainilla y café. En el paladar, los sabores a mora madura se transforman en cassis y guinda, con notas a café y vainilla en los bordes. El vino entra a la boca con taninos especiados y termina con un final largo y sedoso. A medida que se desarrolla en botella, el vino va revelando un suave dejo a menta, el cual es característico de las uvas que se cultivan en nuestro viñedo Don Maximiano. Este vino continuará desarrollándose en la botella por al menos diez años.”*

*- Edward Flaherty, Enólogo -*