



## DON MAXIMIANO

### *Founder's Reserve*



COSECHA:	2000
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	100% Cabernet Sauvignon
ALCOHOL:	14%
PH:	3,60
ACIDEZ TOTAL:	5,10 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	1,78 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

*La temporada de crecimiento del año 2000 fue marcada por una primavera fresca con temperaturas de rangos medios muy por debajo del promedio de 28° Celsius de un año normal. El total de precipitaciones en el Valle de Aconcagua fue de 150 milímetros, un 50% más en relación al año 1999, pero aún muy por debajo del promedio de 450 a 800 milímetros de otras regiones vitivinícolas de Chile. Durante la pinta el verano fue cálido y soleado. El clima fresco volvió a fines de marzo y retrasó un tanto el desarrollo de las vides, contribuyendo con una cosecha tardía. Los primeros lotes fueron cosechados el 22 de marzo y los últimos un mes después, el 23 de abril. La lenta maduración permitió a las uvas desarrollar un complejo perfil de sabores, junto con un equilibrio entre acidez y alcohol. Este año el manejo del viñedo se enfocó en lograr un buen equilibrio entre la superficie foliar y la fruta. La clave para el éxito en esta vendimia radicó en la realización de un raleo selectivo de racimos que privilegió sólo los mejores.*

#### VINIFICACIÓN

*Las uvas cosechadas a mano fueron suavemente molidas y luego fermentadas a una temperatura de 28° a 30° Celsius. Luego se realizó una extensa maceración post fermentativa que se prolongó por 20 a 30 días, dependiendo del desarrollo individual de los lotes. El vino luego fue envejecido por dieciocho meses en barricas nuevas de roble francés, para cultivar un carácter nítido e integrado de vainilla y roble tostado. El vino no fue estabilizado para proteger su elegante equilibrio tánico, y sólo decantó naturalmente durante un largo período en estanque para sólo ser levemente filtrado antes de su embotellado en diciembre 2001.*

#### NOTAS DE CATA

*“Nuestro Don Maximiano Founder’s Reserve 2000 se caracteriza por exuberantes aromas a frambuesa, mora, cereza confitada y regaliz. La uva Cabernet Sauvignon logra una gran expresión con sabores a casis, chocolate y menta. Un trasfondo de notas a tierra recién arada, aceitunas y jengibre contribuyen en la complejidad del vino. Un largo envejecimiento en barrica integró los caracteres a roble, creando un maravilloso dejo a vainilla, tostado y miel de arce. La entrada en boca es de taninos especiados y el final es largo y sedoso. Este vino debería obtener mayor complejidad en botella durante los próximos 10 años.”*

*- Edward Flaherty, Enólogo -*