



## DON MAXIMIANO

*Founder's Reserve*



COSECHA:	2015
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	67% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenere, 8% Malbec, 7% Petit Verdot y 3% Cabernet Franc
ALCOHOL:	14%
PH:	3,55
ACIDEZ TOTAL:	6,15 g/l (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2,42 g/l
GUARDA:	22 meses en barricas de roble francés, 68% nuevas

### 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

*2015 fue definida como una temporada de crecimiento excepcionalmente buena de comienzo a fin. Las condiciones cálidas y secas generaron viñedos maravillosamente saludables que entregaron uvas maduras para esta muy atractiva añada. Nuestros viñedos MAX entregaron vinos de gran intensidad, bien estructurados y sabrosos.*

*A lo largo de la temporada de crecimiento tuvimos condiciones muy secas, salvo por unos pocos chubascos en marzo, lo que favoreció una cuaja muy saludable y rendimientos moderados. A medida que la fruta maduraba, el clima se presentó ideal para el desarrollo de sabores, con solo algunos golpes de calor en la temporada. Durante la primavera, octubre fue considerablemente más cálido que en un año normal, lo que permitió activar el crecimiento vegetativo de las parras, las que a su vez produjeron una carga equilibrada y saludable. Noviembre y diciembre tuvieron temperaturas más cercanas a los registros históricos, lo que aseguró condiciones ideales durante la floración y una cuaja increíblemente pareja.*

*En total, la suma térmica de la primavera fue un 8% más alta que en un año normal. Esta tendencia a la calidez nos bendijo con una pinta homogénea y corta, que empezó siete días antes que en la temporada anterior. Los meses veraniegos de enero y febrero presentaron temperaturas promedio levemente por debajo de la media histórica, lo que permitió que las parras estuvieran completamente activas y tuvieran un ritmo parejo de maduración. En marzo y abril se produjo un completo cambio en la naturaleza debido al alza de las temperaturas. Para entonces, las bayas habían alcanzado una increíble intensidad de sabor y color, además de taninos deliciosos. La añada 2015 adelantó la fecha de la vendimia entre 10 y 20 días, dependiendo de la variedad. Así se logró una cosecha históricamente anticipada, la que permitió preservar el carácter de nuestro viñedo Don Maximiano.*

#### VINIFICACIÓN

*Las uvas fueron cosechadas a mano en condiciones óptimas durante las horas más frescas de la mañana y fueron transportadas a la bodega en gamelas de 15 kilos. Allí fueron inspeccionadas en una doble mesa de selección para remover restos vegetales y bayas defectuosas con el fin de asegurar la calidad final del vino. Se utilizaron estanques de acero inoxidable de volumen pequeño para permitir una mayor proporción de contacto entre las pieles y el jugo, y se efectuaron hasta tres remontajes diarios de acuerdo con el nivel de extracción deseado. Dependiendo del desarrollo individual de cada lote, el vino completó un tiempo total de maceración de 8 a 30 días. Todos los lotes tuvieron una guarda de 22 meses en barricas de roble francés (68% de ellas nuevas), donde realizaron de manera natural la fermentación maloláctica, la clarificación y la estabilización. Para expresar de mejor manera el terroir del Valle de Aconcagua y aumentar la complejidad del vino, se le agregaron diferentes porcentajes de Carmenere, Malbec, Petit Verdot y Cabernet Franc a la mezcla final.*

#### NOTAS DE CATA

*“Don Maximiano Founder’s Reserve 2015 es un vino denso y muy refinado. De un profundo y hermoso color rojo rubí brillante, ofrece aromas a regaliz, frutos rojos frescos como frambuesas, cerezas y fresa, acompañados de suaves tonos a chocolate y nuez moscada. De un distintivo foco, el vino es de una marcada intensidad frutal, con notas de cedro y cerezas secas, grosella y cardamomo. Con taninos firmes y equilibrados con sabores de fruta negra y una brillante acidez, la cosecha 2015 de Don Maximiano Founder’s Reserve tiene potencia, es denso, y a la vez elegantemente balanceado y preciso.”*

*– Francisco Baettig, Director Enológico–*