



## DON MAXIMIANO

### *Founder's Reserve*



COSECHA:	2017
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	67% Cabernet Sauvignon, 12% Malbec, 8% Carmenere, 7% Petit Verdot y 6% Cabernet Franc
ALCOHOL:	14%
PH:	3,46
ACIDEZ TOTAL:	5,92 g/l (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2,5 g/l
GUARDA:	22 meses en barricas de roble francés, 72% de ellas 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 40% 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 2017 en nuestro viñedo Don Maximiano será recordada por las altas temperaturas registradas durante toda la temporada. Sin embargo, pudimos manejar este escenario favorablemente mediante una administración cuidadosa del riego en nuestros viñedos, aumentando el suministro de agua durante los períodos más cálidos y cosechando significativamente antes. A su vez, los vinos producidos reflejan la destacada calidad de nuestro terroir, equilibrada concentración, taninos potentes y aterciopelados, junto con frescura e intensidad frutal.*

*Durante el invierno los suelos de nuestros viñedos almacenaron abundantes reservas de agua debido a las lluvias que totalizaron 162 milímetros, 67% más que los registros promedio de 96,5 milímetros para este mismo período.*

*Los meses siguientes conducen a una primavera con temperaturas medias muy por encima de nuestros récords durante septiembre, permitiendo una brotación temprana que ocurrió el 15 de septiembre, quince días antes de lo habitual. La suma térmica para el final de la primavera se ciñó a los registros históricos; sin embargo, durante este período nuestra atención se centró en las lluvias que se originaron en la cordillera durante octubre, que totalizó 38 milímetros. La floración también se adelantó a fechas históricas en 10 días, desarrollándose el 1 de noviembre. A medida que las temperaturas se asentaron en diciembre, concluyeron con una suma térmica similar a la histórica, un invierno ajustado a nuestros registros, finalizando el 5 de enero.*

*Durante los meses de verano, la suma térmica fue superior a la media, junto con rendimientos bajos debido a la fría primavera de 2015, prepararon el escenario para una vendimia históricamente temprana en nuestro viñedo Don Maximiano: las uvas se cosecharon 20 días antes que nuestros registros históricos, alrededor del 13 de marzo, mostrando extraordinarios sabores intensos, concentración y madurez perfecta que se desarrolló maravillosamente durante todo el verano.*

#### VINIFICACIÓN

*Las uvas fueron cosechadas a mano en frescas horas de la mañana y transportadas en pequeñas cajas de 15 kilogramos a la bodega. Donde se inspeccionaron cuidadosamente en una mesa de doble selección para garantizar que solo las uvas de alta calidad lleguen a la mezcla final. La fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable de pequeño volumen. Se realizaron hasta tres remontajes diarios según el nivel de extracción deseado. Dependiendo del desarrollo individual de cada lote, completaron un tiempo total de maceración de 12 a 30 días. Todos los lotes fueron envejecidos durante 22 meses en barricas de roble francés (72% nuevas), donde la fermentación maloláctica, clarificación y estabilización ocurrieron naturalmente. Para expresar mejor el terroir del Valle de Aconcagua, y para aumentar la complejidad del vino, pequeños porcentajes de Malbec, Carmenere, Petit Verdot y Cabernet Franc se agregaron a la mezcla final para convertirlo en un vino verdaderamente complejo.*

#### NOTAS DE CATA

*“De un hermoso color rojo rubí con reflejos violetas, la cosecha 2017 de Don Maximiano Founder’s Reserve cautiva con aromas que recuerdan a frutos rojos como cerezas y frambuesas. Luego aparecen algunas agradables notas de cacao y clavo de olor, culminando con un ligero toque floral que recuerda a violetas. Alineado con lo que es percibido en nariz, en boca ofrece sabores de cerezas, frambuesas y cassis, además de las notas dulces de cacao y clavo de olor. De amplia entrada, es un vino generoso, con buena tensión y jugosidad que aportan frescor, enmarcado por taninos maduros que envuelven maravillosamente la boca, junto con una persistencia larga y muy agradable.”*

*- Francisco Baettig, Director Enológico-*

