



*Villa*

DON MAXIMIANO

2016



*Villa Don Maximiano es el segundo vino de Don Maximiano Founder's Reserve. Su nombre está inspirado en la Villa Errázuriz, construida por el fundador de Viña Errázuriz para sus trabajadores en 1870 en las vírgenes tierras del Valle de Aconcagua. El vino es un ensamblaje intenso y elegante producido con uvas Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Malbec y Cabernet Franc provenientes de los viñedos de Don Maximiano.*

*Denominación de Origen: Valle de Aconcagua*

#### VIÑEDO

*Villa Don Maximiano proviene de una selección de viñedos ubicados en el Valle de Aconcagua, y que están plantados en ladera y en planicies. Esta combinación nos entrega uvas con aromas y sabores distintivos para este ensamblaje compuesto por Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Malbec y Cabernet Franc, el cual despliega claramente sus orígenes de viñas en ladera. Los suelos son rocosos y aluviales con alto contenido de grava en profundidad y de textura arcillosa, producto de la actividad volcánica a lo largo del tiempo, y que contribuye con una riqueza mineral a la complejidad al vino. Cada uno de los cuarteles de nuestros viñedos tiene componentes diferenciadores, específicamente en términos de suelo respecto de la presencia de roca, permitiéndonos una gran flexibilidad y creatividad en el proceso de ensamblaje, asegurándonos que la mezcla final capture la esencia del terroir del Valle de Aconcagua.*

#### NOTAS DE VENDIMIA

*La añada 2016 entregó vinos sofisticados que equilibran de manera estupenda la elegancia con una genuina potencia. Los sabores magníficamente delineados son, a la vez, frescos y completamente maduros.*

*Las precipitaciones llegaron bien avanzado el invierno, después de haber experimentado un comienzo de la temporada de crecimiento muy seco. Estas lluvias se prolongaron hasta octubre, acompañando temperaturas*



primaverales frescas. Este escenario retrasó la fecha habitual de la brotación en 5 a 7 días, y produjo un lento crecimiento de la canopia. Hacia fines de noviembre, las temperaturas cambiaron a cálidos días de primavera, activando el crecimiento vegetativo y, a la vez, asegurando una floración y cuaja saludables.

El verano se inició con un clima más cálido hacia fines de diciembre. Las temperaturas casi alcanzaron los promedios registrados, pero hacia enero volvieron las condiciones levemente más frescas. Aunque la pinta empezó en una fecha similar a la de años anteriores, fue más larga y más dispereja debido a la menor suma térmica alcanzada.

Con la llegada de febrero se produjeron días de verano cálidos y una suma térmica que fue un 6% más alta que el promedio para este mes, lo que ayudó a emparejar la heterogeneidad de la cosecha. Marzo volvió a resultar más fresco, de manera que hacia fines de mes y comienzos de abril las uvas acumularon azúcar a un ritmo moderado y alcanzaron la madurez fenólica con un especial equilibrio entre una brillante acidez y niveles de alcohol más suaves. La suma térmica total de la temporada fue un 7% más baja que los promedios registrados.

La cosecha se concentró entre el 13 y el 28 de abril, y se guardó sin problemas en la bodega antes de que se produjeran las intensas lluvias de abril.

#### 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 al nivel de extracción deseado.

Dependiendo del desarrollo individual de cada lote, el vino completó un tiempo total de maceración de 12 a 30 días. Todos los lotes tuvieron una guarda de 22 meses en barricas de roble francés (50% nuevas, 30% usadas) y fudres Stockinger (20%), donde ocurrieron naturalmente la fermentación maloláctica, la clarificación y la estabilización. La mezcla final fue producida usando diferentes lotes de Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Malbec and Cabernet Franc en distintos porcentajes.

#### NOTAS DE CATA

La cosecha inaugural de Villa Don Maximiano, un ensamblaje especial de Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Malbec y Cabernet Franc, es elegante, denso y refinado, desplegando pureza e intensidad frutal. De un hermoso y brillante color rojo rubí con destellos violetas, en nariz es muy aromático, distinguiéndose notas florales y a fruta roja tales como cerezas rojas, arándanos frescos, además de cocoa y una suave nota a hojas de grosella. En boca emergen notas de cerezas ácidas y una vez más de arándanos frescos. Un vino muy frutal y refrescante, lineal, con tensión y frescura, que destaca por sus taninos de grano fino más una textura tizosa que lo hace muy atractivo al beber. Esta cosecha 2016 de Villa Don Maximiano ciertamente tiene un potencial para envejecer con gracia por muchos años.

FRANCISCO BAETTIG, Director Enológico

---

#### INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN:	40% Cabernet Sauvignon, 25% Petit Verdot, 20% Malbec, 15% Cabernet Franc
ALCOHOL:	13,5°
PH:	3,48
AZÚCAR RESIDUAL:	2,57 g/L
ACIDEZ TOTAL:	6,12 g/L (en ácido tartárico)
GUARDA:	22 meses en barricas de roble francés (50% nuevas, 30% usadas) y el restante 20% en fudres Stockinger

