



*Villa*  
DON MAXIMIANO

2020

D.O. VALLE DE ACONCAGUA

Inspirado en la Villa Errázuriz construida por el fundador en 1870, es el reflejo de años de aprendizaje en un ensamblaje elaborado en base a variedades Bordelesas y Mediterráneas.

**NOTAS DE VENDIMIA**

**Una temporada cálida y con precipitaciones muy escasas generaron un escenario de gran sequía en el valle. Sin embargo, la producción mostró rendimientos normales, con uvas de buena concentración y una correcta madurez tánica, gracias al abastecimiento de agua subterránea principalmente.**

El invierno fue extremadamente seco en nuestros viñedos, con precipitaciones de solo 43 milímetros, lo que representa un déficit de un 70% respecto de la media histórica (148 milímetros), forzándonos a buscar alternativas de riego durante todo el invierno.

La primavera comenzó acumulando un 15% a 20% más de suma térmica en los meses de octubre y noviembre, sin embargo, no se vio afectada la fecha de brotación, que ocurrió cercano al 20 de septiembre. La floración, en cambio, se adelantó en 5 a 7 días, ocurriendo cercana al 6 de noviembre.

Siguiendo con la tendencia de temporada cálida, los meses de diciembre y enero acumularon 13% y 7% más de suma térmica respectivamente, adelantándose la pinta en 10 días.

Los meses cercanos a la cosecha fueron igualmente cálidos, acumulando un 5% y 7% más de suma térmica en promedio para ambos viñedos, lo que signi có un adelanto en la vendimia de al menos 15 días.

Los rendimientos estuvieron dentro de lo esperado para los cuarteles iconos de MAX V, con 5 ton/ha en Cabernet Sauvignon y 6 ton/ha en Carmenere. En MAX I el Cabernet Sauvignon tuvo un rendimiento de 8 ton/ha.

Este adelanto en los procesos fisiológicos de las parras generó un desfase en la madurez fenólica respecto de la madurez fisiológica, y nos obligó a ser muy precisos en la definición del momento de cosecha. Gracias a los manejos realizados en los viñedos y a la adaptación de los procesos en bodega, logramos obtener vinos de gran frescura y una correcta extracción de color y taninos.

**NOTA DE CATA**

*“La cosecha 2020 de Villa Don Maximiano posee un profundo color rojo rubí, con destellos violetas. En nariz, en primera impresión destaca la fruta roja y negra fresca que recuerda la cereza, granada y mora, acompañado de notas florales de violeta. Todo complementado por suaves notas especiadas tipo nuez moscada. Los sabores son concordantes con lo percibido en nariz, pero se suma en el retrogusto una suave nota a especia dulce que recuerda el clavo de olor y la nuez moscada y canela. Tanino firme, de grano fino y de excelente recorrido en el paladar, jugoso y con un grado de tensión que aporta linealidad y persistencia.”*

Francisco Baettig, Director Enológico

**COMPOSICIÓN:** 25% Cabernet Sauvignon,  
24% Syrah, 18% Malbec, 15% Carmenere,  
10% Grenache and 8% Cabernet Franc  
**ALCOHOL:** 14%  
**pH:** 3,48

**ACIDEZ TOTAL:** 6,13 g/L (en ácido tartárico)  
**AZÚCAR RESIDUAL:** 2,26 g/L  
**GUARDA:** 22 meses en barricas de  
roble francés, 50% nuevas y  
30% en fudres Stockinger.



## MAPA VIÑEDOS PARA VILLA DON MAXIMIANO



### VIÑEDOS

Villa Don Maximiano proviene de una selección de nuestros viñedos MAX ubicados en el Valle de Aconcagua, que van desde nuestro viñedo emblemático MAX I, siguiendo el recorrido del Río Aconcagua hasta MAX VIII. En estos viñedos existe una enorme diversidad de suelos, que va desde suelos de roca ígnea intrusiva erosionada hasta aluviales de grano grueso profundo de excelente drenaje. En ellos se encuentran plantadas las variedades Cabernet Sauvignon, Carmenere, Petit Verdot, Cabernet Franc, Syrah, entre otras cepas, las que promedian entre 10 y 30 años de antigüedad.

Las parras están plantadas en laderas de 375 hasta 570 metros sobre el nivel del mar, entre 44 y 70 kilómetros del Océano Pacífico, en la ribera sur del río Aconcagua. La región tiene una estación seca larga, con días de verano moderadamente cálidos refrescados por la suave brisa nocturna que ingresa al valle desde el Océano Pacífico.