



## 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 –de donde se obtienen las uvas para elaborar Don Maximiano Founder's Reserve– se encuentran ubicados en el Valle de Aconcagua, e incluyen plantaciones de Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot, Petit Verdot y Malbec –entre otras variedades– que promedian los 30 años de edad. Las parras están plantadas en laderas de hasta 600 metros sobre el nivel del mar, a 60 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.*

*Los tres viñedos Max que aportan uvas para Don Maximiano Founder's Reserve son Max I, Max II y Max V, que suman unas 100 hectáreas de parras cuidadosamente seleccionadas para este vino.*

*El viñedo Max I está plantado en una ladera con orientación noreste de 5° a 30° de pendiente. En la parte más alta de la ladera, la erosión de la roca ígnea intrusiva produjo suelos poco profundos con textura franco arenosa y pocas piedras. La parte inferior de la colina tiene un depósito aluvial grueso con suelos que alcanzan una profundidad de 2 metros de textura franco arenosa y hasta un 50% de suelo pedregoso.*

*El viñedo Max II está orientado al noroeste con pendientes que varían del 5% al 20% y suelos de 50 a 120 centímetros de profundidad, con textura franco arenosa a franco arcillosa y alto contenido de pedregosidad que varía del 30% al 70%, sobre un depósito aluvial grueso.*



*El viñedo Max V está ubicado en la ribera sur del río Aconcagua en la llanura aluvial. El suelo es profundo con textura de arcillosa a franco arcillosa y alto contenido de piedra de hasta 80%. La naturaleza del subsuelo es homogénea, y consiste en una terraza aluvial gruesa del río Aconcagua, rica en piedras de cantos bien redondeados.*

#### NOTAS DE VENDIMIA

*La temporada 2017 en los viñedos Max será recordada por las altas temperaturas registradas a lo largo de toda la temporada. Nuestro equipo de viticultura y enología enfrentó este escenario con un cuidadoso manejo hídrico, aumentando el suministro de agua durante los períodos más calurosos para evitar el excesivo estrés hídrico, además de cosechar significativamente más temprano. Como resultado, los vinos de esta cosecha reflejan la extraordinaria calidad de nuestro terroir, equilibrando concentración, poder y taninos firmes, junto con frescor e intensidad frutal.*

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

*Los siguientes meses nos llevaron a una primavera con temperaturas promedio muy por encima de nuestros registros durante septiembre, lo que permitió una brotación adelantada que se produjo el 15 de septiembre, quince días antes de lo habitual. La suma térmica al final de la primavera se ciñó a los registros históricos. La floración también se adelantó a las fechas históricas en 10 días, desarrollándose el 1 de noviembre. A medida que las temperaturas se normalizaron en diciembre, terminando con una suma térmica similar a la histórica, la pinta se ajustó a nuestros registros y terminó el 5 de enero.*

*Una suma térmica más alta que el promedio de los meses de verano, en conjunto con rendimientos bajos debido a la fría primavera de 2015, configuraron el escenario para una cosecha históricamente adelantada en nuestros viñedos Max: las uvas fueron cosechadas 20 días antes de nuestros registros históricos, alrededor del 13 de marzo, desplegando una asombrosa intensidad de sabores, concentración y perfecta madurez, que se desarrollaron a lo largo del verano.*

#### VINIFICACIÓN

*Las uvas fueron cosechadas a mano durante las horas más frescas de la mañana y transportadas a la bodega en gamelas de 15 kilos, donde fueron inspeccionadas en una mesa de doble selección para asegurar que solo las uvas de la más fina calidad llegaran a la mezcla final. El proceso de fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable de volumen pequeño. 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 (72% 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 del Aconcagua y aumentar la complejidad del vino, se le agregaron diferentes porcentajes de Carmenère, Petit Verdot, Malbec y Cabernet Franc a la mezcla final.*

#### NOTAS DE CATA

*“De un hermoso color rojo rubí con reflejos violeta, la cosecha 2017 de Don Maximiano Founder’s Reserve cautiva con aromas que recuerdan a frutos rojos como cerezas y frambuesas. Más atrás aparecen unas agradables notas de cacao y clavo de olor, para terminar con un leve dejo floral que recuerda a violetas. Concordante con lo percibido en nariz, en boca se perciben sabores a cerezas, frambuesas y casis, más las notas dulces de cacao y clavo de olor. De amplia entrada, es un vino generoso, con buena tensión y jugosidad que entrega frescura, enmarcado por taninos maduros de maravilloso recorrido en boca, además de mostrar una persistencia larga y muy agradable.”*

*– Francisco Baettig, Director Enológico*

