

# *Don Maximiano*

## *Founder's Reserve 1996*

COMPOSICIÓN:	85% Cabernet Sauvignon 15% Cabernet Franc
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
VIÑEDO:	Don Maximiano
ALCOHOL:	13,1 % en vol.
pH:	3,73
ACIDEZ TOTAL:	6,07 g/l (ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	1,84 g/l



### *Notas de Vendimia*

El patrón climático global durante 1996 fue más fresco que lo normal, con temperaturas máximas que registraron 5° Celsius menos que en 1995. Dos días de lluvia a fines de marzo causaron un poco de preocupación por el Cabernet Sauvignon del Valle de Aconcagua que no había sido cosechado. El clima cambió rápidamente de manera que la fruta no fue afectada por la humedad. En realidad, la lluvia pudo haber sido beneficiosa, ya que la humedad permitió a las vides trabajar de manera más efectiva en madurar la fruta. No cosechamos por tres días y la fruta presentó su madurez ideal al cosechar.

### *Vinificación*

Las uvas completas fueron fermentadas a 28°-30° Celsius, seguido de 21 días de maceración. Los lotes individuales fueron envejecidos separadamente en barricas de roble francés por 16 meses. Luego fueron mezclados y devueltos a los barricas por dos meses para continuar su envejecimiento. Un 15% de la mezcla final fue a barricas nuevas para refrescar los aromas a roble. El vino fue embotellado en enero de 1998. Al momento de ser embotellado el vino fue levemente filtrado.

### *Viñedo*

El viñedo Don Maximiano está plantado sobre suelos arenosos y de grava, con una pendiente de 5° de orientación noreste. El sistema de riego es por goteo. Todos las prácticas vitícolas que se realizan en nuestros viñedos están orientadas a alcanzar la más alta calidad posible. El mesoclima se caracteriza por veranos de mañanas templadas a calurosas, con nieblas esporádicas y frescas brisas costeras en la tarde. La alta diferencia de temperatura diurna del Viñedo Don Maximiano modera la maduración y ayuda a crear intensidad y concentración de sabores.

### *Comentarios del Enólogo*

La cosecha de 1996 desarrolla más caracteres herbáceos que las cosechas anteriores, probablemente debido a un clima más fresco durante la maduración de la fruta. Este vino es rico en fruta y vainilla, con una intrigante nota a callampas. Los taninos maduros le otorgan una gran persistencia en el paladar. Al envejecer en botella, el vino desarrolla caracteres a menta. Este vino tiene el potencial de seguir desarrollándose en botella por lo menos quince años.