



DON MAXIMIANO

Founder's Reserve



COSECHA:	1984
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	100% Cabernet Sauvignon
ALCOHOL:	12°
PH:	3.43
ACIDEZ TOTAL:	5.87 g/L (en acidez tartárica)
AZÚCAR RESIDUAL:	0.97 g/L
GUARDA:	5 - 7 meses en cubas de Raulí

VIÑEDO

Todos los viñedos Don Maximiano se ubican en Panquehue, en el Valle de Aconcagua. Entre ellos, los más antiguos son los Max I, Max II y Max V. La región posee una larga temporada seca, con días de verano templados que son refrescados por las suaves brisas que en las tardes entran al valle desde el Océano Pacífico. Las parras de Cabernet Sauvignon y Carmenère fueron plantadas en 1978 y 1993 respectivamente, y las de Petit Verdot, en 1999.

La mayoría de los viñedos, y en particular aquellos que aportan uvas para Don Maximiano Founder's Reserve, están plantados con orientación norte o noreste sobre colinas con 5 a 25° de pendiente. Los suelos son de origen volcánico, coluvial y de piedemonte (Max I y II), y aluvial (Max V), con buen drenaje y potencial de vigor bajo a moderado. Los suelos coluviales y de roca volcánica de Max I muestran una gran presencia de mica con textura limo-arcillosa. Max II tiene suelos coluviales profundos, de origen volcánico, con textura de limo a limo-arenosa. Ambos viñedos tienen entre 30 y 40% de contenido de piedras. El suelo de Max V es de origen aluvial con gravas en profundidad, con un 50% del contenido de piedras, lo que asegura un excelente drenaje.

Gracias a una viticultura de precisión podemos identificar sectores homogéneos dentro de cada viñedo y cosecharlos de manera individual, de acuerdo al progreso de las bayas de cada uno.

NOTAS DE CATA

De color rojo ladrillo, este Cabernet Sauvignon presenta aromas de fruta roja madura, como ciruelas y algunas cerezas oscuras. Los taninos firmes en boca nos recuerdan el carácter del Cabernet Sauvignon del Valle de Aconcagua.

