



## DON MAXIMIANO

*Founder's Reserve*

2022

D.O. VALLE DE ACONCAGUA

Don Maximiano Founder's Reserve representa nuestro legado, tradición y búsqueda constante por crear el mejor y más elegante vino a base de Cabernet Sauvignon, que refleja a la vez lo mejor del terroir del Valle de Aconcagua.

### NOTA DE VENDIMIA

**Una temporada levemente cálida, de alta acidez e intensidad de color, que entregó vinos concentrados y de taninos maduros, con una acidez que aporta frescor y elegancia.**

La temporada 2021-22 se considera dentro de las cinco más secas de los últimos 100 años, con solo 64 mm de agua caída de enero a diciembre de 2021, siendo el promedio histórico de 128 mm. Respecto de las temperaturas, la temporada fue levemente más cálida que el promedio histórico; los meses de octubre, noviembre y diciembre mostraron sumas térmicas superiores, mientras que enero y febrero se ajustaron a la acumulación normal, permitiendo una madurez con buen balance. Marzo, por su parte, resultó ser ligeramente más cálido, lo cual permitió llegar a la cosecha en muy buenas condiciones de madurez. Al final, la acumulación térmica fue de 1.538 días grado, 6,8% mayor al promedio histórico.

A pesar de las bajas precipitaciones, en general el vigor y el estado de los viñedos se mantuvieron estables, gracias a la estrategia de riegos invernales que permitieron suplir el déficit de menores lluvias. Cabe destacar que el pH de los mostos tintos fue levemente más bajo que el histórico gracias al efecto de la niebla matutina, acompañada por las frescas brisas provenientes del Océano Pacífico, lo cual se traduce en una mejor acidez natural y colores con matices más violáceos. La suma de las condiciones de esta temporada entregó vinos tintos concentrados, de intenso color y taninos maduros, con una acidez que aporta frescor y elegancia.

### NOTA DE CATA

*“Color rojo violeta profundo, Don Maximiano Founder's Reserve 2022 cautiva con una nariz compleja y rica en capas. Comienza con aromas de frutas rojas y negras, como cereza negra, grosellas y frambuesas, que se entrelazan con notas florales y especias como nuez moscada, canela y pimienta blanca. En el fondo, emergen matices de grafito, complementados por un final de chocolate amargo y granos de café tostado. En boca, se repiten los sabores de frutas rojas y negras, acompañados de especias y un sutil toque de chocolate amargo. Con una entrada amplia y jugosa, sus taninos pulidos aportan excelente persistencia.”*

Tomás Muñoz, Enólogo jefe



**COMPOSICIÓN:** 63% Cabernet Sauvignon,

17% Malbec, 11% Petit Verdot,

9% Carmenere

**ALCOHOL:** 13,5%

**pH:** 3,57

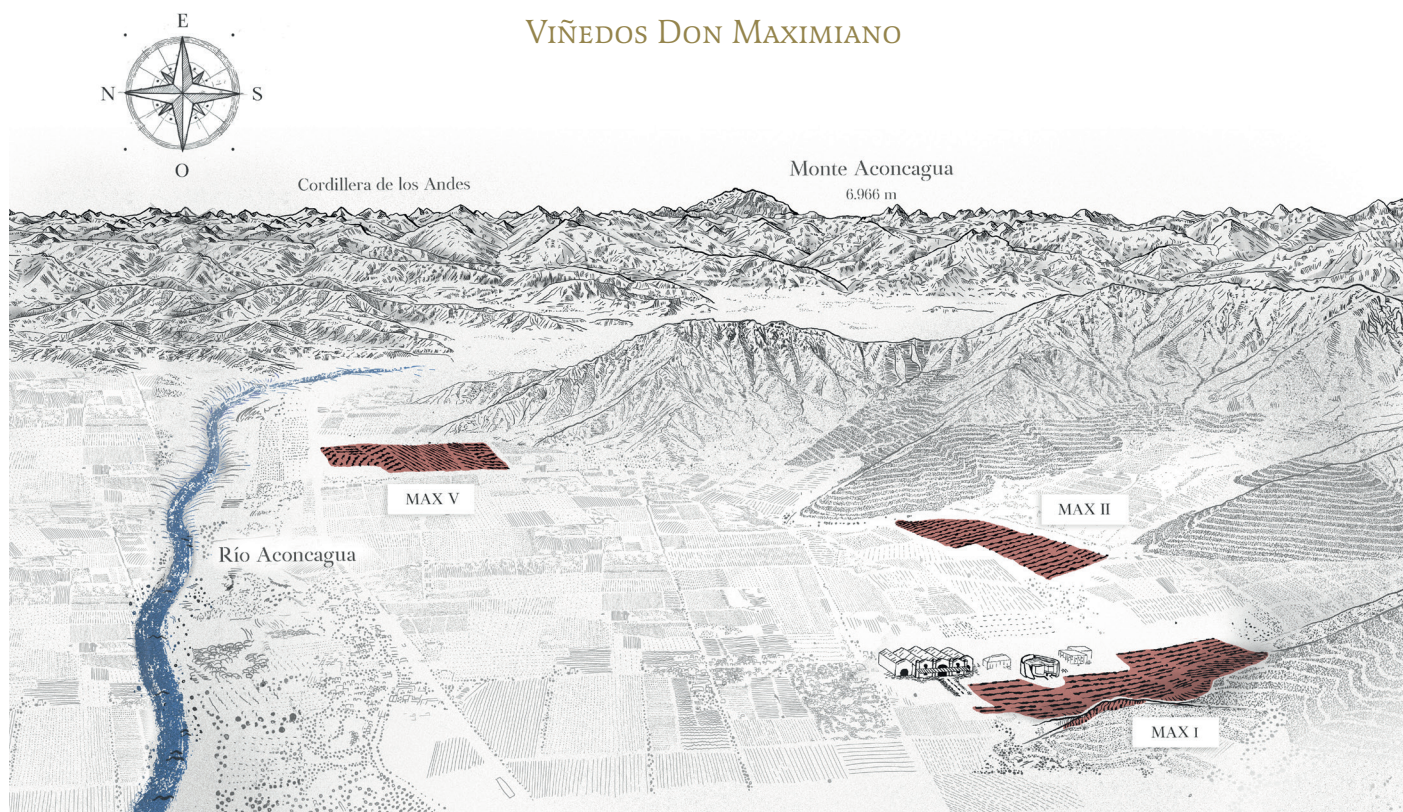
**ACIDEZ TOTAL:** 5,95 g/L (en ácido tartárico)

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2,07 g/L

**GUARDA:** 18 meses en barricas de roble

francés, 65% nuevas

## VIÑEDOS DON MAXIMIANO



### VIÑEDOS

Los viñedos MAX se encuentran ubicados en el Valle de Aconcagua y sus cuarteles más antiguos son MAX I, MAX II y MAX V. La región tiene una prolongada temporada seca, con días de verano moderadamente cálidos refrescados por las suaves brisas vespertinas que entran al valle desde el Océano Pacífico.

Los tres viñedos que aportan uvas para Don Maximiano Founder's Reserve están plantados sobre laderas con 5° a 25° de inclinación, que enfrentan el norte y noreste.

### MAX I

El viñedo MAX I se encuentra en nuestro viñedo histórico Don Maximiano Estate; tiene suelos de roca ígnea intrusiva erosionada (Diorita) y aluvión grueso, mostrando gran presencia de mica con una textura franco-arenosa.

### MAX II

MAX II tiene suelos de aluvión grueso con una textura arenosa a franco-arcillosa, y de contenido de rocas subangulares que van de un 30% a 40% en el perfil de suelo.

### MAX V

MAX V está ubicado en la ribera sur del río Aconcagua en una terraza aluvial, cuya cercanía con el río que se encuentra a menos de 1 kilómetro, permite que las brisas frescas ingresen con mayor facilidad al viñedo que tiene una topografía plana.

El suelo es profundo con textura franca a franco-arcillosa con una fase pedregosa que fluctúa entre un 20% y un 40%. La naturaleza del subsuelo es homogénea y consiste en un porcentaje de pedregosidad que aumenta hasta niveles del 80%, rica en gravas con cantos bien redondeados. Las condiciones anteriores permiten un extraordinario crecimiento radicular en profundidad y un excelente drenaje del suelo.