

DON MELCHOR

COSECHA 2007

D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo



CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	98%
CABERNET FRANC	2%

FECHA DE EMBOTELLADO

Noviembre 2008

ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	14,6° VOL%
pH	3,55
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,60 g/L

ENÓLOGO

Enrique Tirado.

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Don Melchor, D.O. Puente Alto,
Valle del Alto Maipo.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

Situado a los pies de la cordillera de los Andes, el Viñedo Don Melchor está ubicado en la ribera norte del río Maipo a 650 msnm. Está conformado por 114 hectáreas de Cabernet Sauvignon (93%) y Cabernet Franc (7%).

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN

1979-1992: 4.000 plantas /hectárea.

SUELO

En sus primeros 30 centímetros el suelo es franco. Luego, en profundidad aparece una gran cantidad de piedras. Estos suelos aseguran un buen drenaje y una baja fertilidad, lo que permite restringir el crecimiento vegetativo de las plantas y favorece la acumulación y maduración de los compuestos fenólicos.

CLIMA

En general, el viñedo tiene un clima mediterráneo semiárido, con una pluviometría promedio anual de 350 mm. Corresponde a una de las zonas más frías dentro del valle del Alto Maipo.

El invierno fue menos frío que lo normal, lo cual permitió un buen comienzo de la primavera y un buen desarrollo del viñedo. El comienzo del verano fue caluroso, pero se volvió más frío hacia el final, lo que permitió una muy buena maduración en los racimos. Las precipitaciones se concentraron en invierno, lo que permitió cosechar en el momento adecuado sin preocupación por el clima. Las excelentes condiciones a lo largo de la temporada y los bajos rendimientos del viñedo dieron lugar a excelentes vinos.

Las precipitaciones entre mayo y abril fueron de 370,3

mm. La temperatura promedio fue de 14,8, marcando principalmente por el invierno menos frío.

COSECHA

Manual, entre el 26 de abril al 19 de mayo de 2007.

El rendimiento del viñedo fue de 2,5 ton/há.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Don Melchor, Puente Alto.

VINIFICACIÓN

La fermentación alcohólica se realiza en estanques de acero inoxidable de pequeño volumen, estas fermentaciones duran 10 días a temperaturas entre 25 a 28°C con 4 remontajes diarios. Una vez terminado este proceso, la cuba es herméticamente cerrada, y comienza un periodo de maceración de 10 a 20 días, a temperaturas entre 23 y 25°C, lo que permite una mayor extracción y taninos más suaves. Al final de la maceración, cada cuba es descubada en función de la degustación del equipo de enólogos y viticultor de Don Melchor. Posteriormente, todos los vinos son degustados y seleccionado para realizar la mezcla final, la que es ingresada a barrica.

GUARDA

15 meses en barricas de roble francés
(78 % nuevas, 22 % de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

25 - 30 años.

NOTA DE CATA

Rojo rubí intenso. Muy expresivo e intenso. El vino muestra una tremenda complejidad con notas de fruta, grafito y especias, seguidos por arándanos, grosella negra, café y chocolate.

Al comienzo se muestra denso, suave y exuberante, para luego abrirse hacia una evolución de gran concentración, cárnica y densa, con gran potencia y elegancia. Muy bien equilibrado, con un persistente final que muestra la tremenda intensidad de la fruta.

MARIDAJE

Carnes rojas y blancas, carnes de caza preparadas en diferentes maneras. Pastas, terrinas y pates. Quesos de vaca y de cabra, cremosos, secos y maduros.