

DON MELCHOR



COSECHA 1996

D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo

CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	100%
--------------------	------

FECHA DE EMBOTELLADO

Noviembre 1997

ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	13,3° VOL%
------------------	------------

pH	3,79
----	------

ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,09 g/L
-----------------------------------	----------

ENÓLOGO

Goetz Von Gersdorff.

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 75 hectáreas de Cabernet Sauvignon.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN

1979-1992: 4.000 plantas/há.

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.

Esta fue una temporada climáticamente normal en prácticamente todo el proceso de crecimiento. Sin embargo, a principios de abril llovió más de 50 milímetros en dos días, por lo que hubo que esperar que pasara el efecto de la lluvia para cosechar.

Durante el invierno se produjo además, abundante nieve en la cordillera de los Andes, causando una fuerte disminución de la temperatura.

Afortunadamente, pudimos llevar toda la uva sana hasta la bodega y tener una buena fermentación.

COSECHA

Manual entre el 10 de abril y el 10 de mayo, 1996.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Don Melchor, Puente Alto.

VINIFICACIÓN

La fermentación alcohólica se realiza en estanques de acero inoxidable. Estas fermentaciones duran 10 días a temperaturas entre 24 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 seleccionados para realizar la mezcla final, la que es ingresada a barrica.

GUARDA

12 meses en barrica de roble francés (69% nuevas, 31% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

25-30 años.

NOTA DE CATA

Rojo rubí profundo. Ciruelas maduras, cassis, chocolate y tabaco acompañado de notas de mentol y vainilla. Fino, elegante, lleno de cuerpo, con tanino maduro que hace al vino complejo y placentero.

MARIDAJE

Aves de caza silvestres en diferentes maneras: al horno, estofadas, en preparaciones con salsas de vino tinto, setas, romero y tomates, entre otras. Diferentes terrinas y patés, especialmente de pato con trufas. Quesos de vaca o de cabra, quesos secos y maduros.