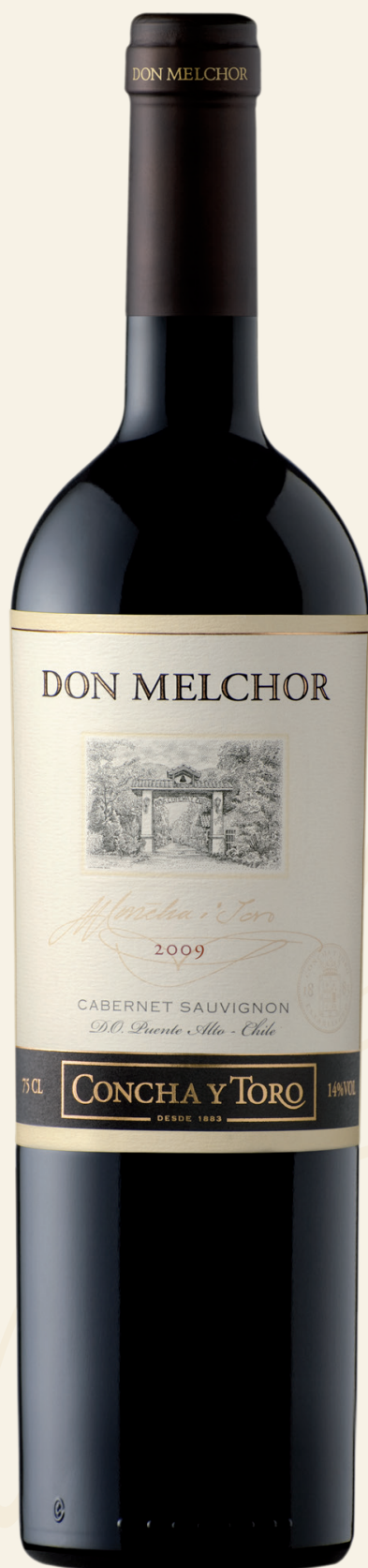


# DON MELCHOR

COSECHA 2009  
D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo



CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	96%
CABERNET FRANC	4%
FECHA DE EMBOTELLADO	
Noviembre 2010	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	14,7° VOL%
pH	3,5
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,75 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: 93% corresponden a Cabernet Sauvignon; 7% a Cabernet Franc.

## AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN

Viñedo: 1979-1992, 2.000 a 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.

En general, la temporada de 2009 fue más bien cálida en Chile, tendencia que se repitió también en Puente Alto. Sin embargo, la cercanía del viñedo con la Cordillera de Los Andes -sumado a las noches frescas, particulares de esta vendimia- nos permitieron mantener un gran equilibrio en la fruta y producir un vino que mantiene la personalidad de Don Melchor, con gran frescura, balance y madurez de taninos.

## COSECHA

Manual. Entre el 14 de abril y el 19 de mayo de 2009. El rendimiento del viñedo es de 3,2 ton/há.

## BODEGA VINIFICADORA

Bodega Don Melchor, Puente Alto.

## VINIFICACIÓN

La fermentación alcohólica se realiza en estanques de acero inoxidable de pequeño volumen de modo de mantener separada cada sub-parcela del viñedo. Estas fermentaciones duran 9 a 13 días a temperaturas entre 24 a 28°C con 4 a 6 remontajes diarios. Una vez terminada la fermentación, la cuba es herméticamente cerrada, y comienza un periodo de maceración de 10 a 15 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 barrica de roble francés (71 % nuevas y 29 % de segundo uso).

## POTENCIAL DE GUARDA

Mayor a 35 años.

## NOTA DE CATA

Rojo cereza profundo. Sobresalen las grosellas negras, moras y notas de chocolate. En la boca el ataque es suave, luego la evolución es densa con taninos sedosos, pero a la vez crece una sensación de frescura e intensa acidez que le dan al vino un final vivo, fresco y largo.

## MARIDAJE

Carnes como ciervo o pavo preparadas en salsas en base a frutas como arándanos o ciruelas, acompañamientos como manzanas glaseadas con miel o naranja, risotto de azafrán y ossobuco. Foie gras sellado y diversos tipos de quesos maduros.