

DON MELCHOR



COSECHA 2010

D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo

CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	97%
CABERNET FRANC	3%

FECHA DE EMBOTELLADO

Diciembre 2011

ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	14,6° VOL%
pH	3,60
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,66 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 127 hectáreas: 90% corresponden a Cabernet Sauvignon, 7,1% a Cabernet Franc, 1,9% a Merlot y un 1% a Petit Verdot. En la actualidad, el viñedo antiguo alcanza un promedio de treinta años de edad.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN

Viñedo antiguo (80%): 1979-1992, 4.000 plantas/há.
Viñedo nuevo (20%): 2004-2013, 8.000 plantas/há.

SUELO

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

CLIMA

En general el viñedo tiene un clima mediterráneo semiárido y con una pluviometría promedio anual de 350 mm. Corresponde a una de las zonas más frías dentro del Valle del Alto Maipo. A lo largo de toda la temporada 2010 de crecimiento y madurez de la uva, las temperaturas fueron más bajas de lo normal con un promedio de 14,2° C. Fue un año climáticamente frío, por lo tanto el periodo de madurez se retrasó e hizo que la cosecha se realizara

una semana más tarde de lo habitual. Logramos cosechar uvas con una gran complejidad y madurez de taninos.

Las precipitaciones durante el 2010 fueron de 283,8 mm, más bajo que el promedio normal.

COSECHA

Manual. Entre el 22 de abril y el 27 de mayo de 2010. El rendimiento por hectárea 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 de 8 a 10 días a temperaturas entre 25 y 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 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 bodega.

GUARDA

15 meses en bodega de roble francés (76% nuevas y 24% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

20-25 años.

NOTA DE CATA

Es un vino muy complejo y elegante, con notas de grafito y fruta roja. Balanceado en boca, con final largo y color intenso. Tiene una textura de taninos suaves, finos y elegantes que le otorgan una gran concentración y densidad, formando capas de aromas y sabores.

MARIDAJE

Carnes rojas, especialmente de cordero, y carnes 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, o quesos cremosos.