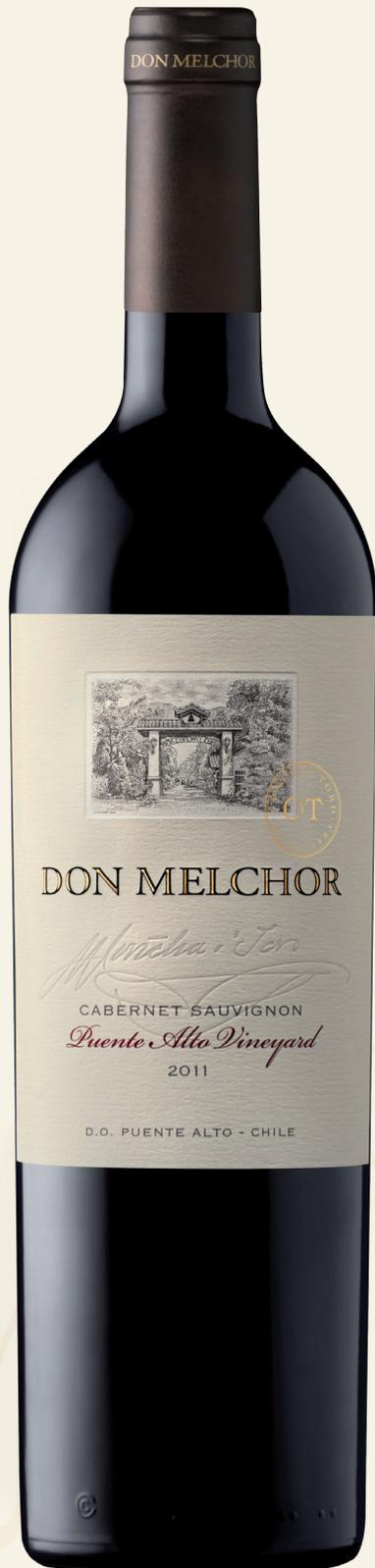


DON MELCHOR

COSECHA 2011

D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo



CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	99%
CABERNET FRANC	1%

FECHA DE EMBOTELLADO

Noviembre 2012

ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	14,6° VOL%
pH	3,6
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,52 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 30 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. 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

Mediterráneo semiárido, con una pluviometría promedio anual de 350 mm. Corresponde a una de las zonas más frías dentro del Valle del Alto Maipo. La temporada de crecimiento, especialmente entre floración y madurez, estuvo marcada por temperaturas más frías que lo normal, condición que llevó a cosechar las uvas más tarde.

Al momento de la cosecha, los racimos mostraban una gran expresión de fruta fresca, llenos de aromas y sabores, con una alta concentración de taninos muy finos. Las precipitaciones entre mayo y abril fueron de 238,7 mm. La temperatura promedio fue de 13,9 °C.

COSECHA

Manual. Entre el 26 de abril y el 25 de mayo de 2011.

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 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 seleccionado para realizar la mezcla final, la que es ingresada a bodega.

GUARDA

15 meses en bodega de roble francés
(70 % nuevas y 30 % de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

25-30 años.

NOTA DE CATA

Vino muy complejo y elegante. En nariz muestra notas a grafito, frutos negros y chocolate. En boca presenta un ataque suave de taninos, textura sedosa y equilibrada, dando paso a capas de aromas y sabores que le otorgan al vino gran concentración, profundidad y complejidad final.

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.