

# DON MELCHOR

SAFRA 1987  
D.O. Puente Alto, Vale do Alto Maipo



CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	100%
ANÁLISE	
GRADUAÇÃO ALCÓOLICA	12,9 VOL%
pH	3,69
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,43g/L

## ENÓLOGO

Goetz Von Gersdorff

## VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo Don Melchor, D.O. Puente Alto,  
Vale do Alto Maipo.

## DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Situado aos pés da Cordilheira dos Andes, o Vinhedo Don Melchor fica na margem norte do rio Maipo, a 650 msnm. Ele é formado por 75 hectares de Cabernet Sauvignon, com 10 a 20 anos de antiguidade.

## SOLO

O solo é franco nos primeiros 30 centímetros. Em seguida, aparece uma grande quantidade de pedras. Estes solos garantem boa drenagem e baixa fertilidade, o que permite a restrição do crescimento vegetativo das plantas, favorecendo a acumulação e o amadurecimento dos compostos fenólicos.

## CLIMA

Em geral, o vinhedo tem um clima mediterrâneo semiárido, com uma pluviometria média anual de 350 mm. Corresponde a uma das áreas mais frias do Vale do Alto Maipo.

A primeira safra do Don Melchor no ano de 1987 corresponde a um ano normal em relação ao clima, com boas temperaturas nos meses de janeiro e fevereiro, e praticamente ausência de chuvas no período de maturação, condições que contribuíram para um bom amadurecimento das uvas.

## COLHEITA

Manual, no mês de março de 1987.

## ADEGA VINIFICADORA

Adega Don Melchor, Puente Alto.

## VINIFICAÇÃO

A fermentação alcoólica é realizada em cubas de raulí e dura 10 dias a temperaturas entre 24 e 28o C, com 4 remontagens diárias. Ao terminar a fermentação, a cuba é fechada hermeticamente, e começa um período de maceração de 10 a 20 dias, a temperaturas entre 23 e 25o C, o que permite uma maior extração e taninos mais suaves. No final da maceração, a trasfega é realizada em função da degustação da equipe de enólogos e do viticultor do Don Melchor. Posteriormente, todos os vinhos são degustados e selecionados para realizar o blend final, que é vertido nos barris.

## GUARDA

8 meses em barris de carvalho francês (100% novos).

## POTENCIAL DE GUARDA

Maior que 35 anos.

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho cereja intenso. Um vinho com uma enorme complexidade aromática e uma grande expressão de fruta da uva Cabernet. Altamente concentrado e persistente no paladar. Fresco, com taninos suaves, finos e delicados, e um excelente equilíbrio.

## HARMONIZAÇÃO

Carnes de caça como cabrito assado, cozido lentamente em seu molho com ervas como o alecrim. Pratos como risoto de fungos silvestres, com queijo parmesão e trufa negra. Terrines e patês com trufas. Queijos curados de sabor suave e cremoso.