

DON MELCHOR

SAFRA 1988
D.O. Puente Alto, Vale do Alto Maipo



CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	100%
ANÁLISE	
GRADUAÇÃO ALCÓOLICA	13,5° VOL%
pH	3,55
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,68 g/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 safra 1988 é a segunda do vinho Don Melchor. A temporada foi influenciada pelo fenômeno climático da corrente de El Niño, cujas condições de frio e chuvas abundantes foram próprias do clima deste ano. Com 779 milímetros de precipitação, o dobro de um ano normal, e uma média de temperaturas máximas ligeiramente inferior, a colheita atrasou até meados de abril, para obter um bom grau de amadurecimento das uvas.

COLHEITA

Manual, no mês de abril de 1988.

ADEGA VINIFICADORA

Adega Don Melchor, Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

A fermentação alcoólica é realizada em cubas de rauli e dura 10 dias a temperaturas entre 24 e 28°C, com 4 remontagens diárias. Ao terminar este processo, a cuba é fechada hermeticamente, e começa um período de maceração de 10 a 20 dias, a temperaturas entre 23 e 25°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

12 meses em barris de carvalho francês (60% novos e 40% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Maior que 35 anos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho alaranjado, com notas de frutas vermelhas, café, chocolate, defumado e especiarias. Na boca, o ataque é suave, seguido por taninos firmes que dão vida e um toque nervoso ao vinho, terminando com um final longo e agradável.

HARMONIZAÇÃO

Harmoniza perfeitamente com molhos aveludados e reduções leves. Combina muito bem com massas recheadas com carne de caça, como ravioli de carne de javali com cogumelos seta ou com manteiga trufada, ou, ainda, com confit de pato com maçã e pera. Também combina bem com uma ampla variedade de terrines, patês e queijos curados suaves e cremosos.