

DON MELCHOR

SAFRA 1989

D.O. Puente Alto, Vale do Alto Maipo



CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	100%
ANÁLISE	
GRADUAÇÃO ALCOÓLICA	13,9° VOL%
pH	3,59
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,04 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, em profundidade, 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. O ano apresentou boas condições climáticas, apesar de o inverno e a primavera terem sido mais frios que o normal. As temperaturas máximas e mínimas foram mais extremas, o que explica a intensa expressão frugal e a complexidade do vinho.

COLHEITA

Manual nos meses de março e abril de 1989.

ADEGA VINIFICADORA

Adega Don Melchor, Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

A fermentação alcoólica é realizada em tanques de aço inoxidável. Esta fermentação 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.

MADURAÇÃO

12 meses em barris de carvalho francês. (62% novos e 38% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Maior que 35 anos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho com matizes laranja. Finos e complexos aromas de frutas vermelhas como salsaparrilha, com toques de mentol e baunilha. Esplêndida expressão de elegância e complexidade, com um final gentil e persistente.

HARMONIZAÇÃO

Um purê de batatas com azeite de trufas, polenta cremosa, verduras ou cogumelos na manteiga acompanham muito bem esta colheita. Preparações como lombo de javali assado ao vinho tinto ou gnocchi de batata doce sobre molho de cogumelos combinam perfeitamente com Don Melchor 1989. Outorga um equilíbrio muito bom com queijos maduros de sabor suave e cremoso.