

DON MELCHOR

SAFRA 1990
D.O. Puente Alto, Vale do Alto Maipo



CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	100%
ANÁLISE	
GRADUAÇÃO ALCÓOLICA	13° VOL%
pH	3,59
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,63 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.

Apesar de as temperaturas terem sido mais altas no mês de janeiro, no início do período da maturação, o restante do período foi mais frio que o normal. Por outro lado, as precipitações registradas também se aproximaram da média histórica, com chuvas concentradas nos meses de inverno, que proporcionaram uma boa reserva das águas subterrâneas.

COLHEITA

Manual, nos meses de março e abril de 1990.

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 cor ocre, aromas de café, ervas e especiarias com notas balsâmicas. O paladar começa fresco com uma certa presença de taninos. A evolução é concentrada, para logo mostrar taninos mais firmes que os que apareceram inicialmente. O final é longo e muito persistente.

HARMONIZAÇÃO

Cortes de carnes com mais gordura, pratos com molhos de boa concentração e reduções com um pouco de aceto balsâmico. Terrines variadas e patês, especialmente feitos com pato e trufas negras. Queijos curados, tais como o Parmigiano Reggiano, o Grana Padano e o Cheddar.