

DON MELCHOR

SAFRA 1991
D.O. Puente Alto, Vale do Alto Maipo

CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	100%
DATA DE ENGARRAFAMENTO	
Novembro de 1992	
ANÁLISE	
GRADUAÇÃO ALCOÓLICA	12,1° VOL%
pH	3,59
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,53 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. Desde a brotação até a colheita foi um ano ideal quanto ao clima, exceto pela menor radiação solar apresentada. Isto resultou em uma menor graduação alcoólica com relação às três temporadas anteriores. A uva foi colhida com a maturação adequada no início do mês de abril. Uma fermentação alcoólica normal e uma maceração de 15 dias conseguiram obter um vinho bastante expressivo em aromas.

COLHEITA

Manual, nos meses de março e abril de 1991.

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 28o 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 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.

MADURAÇÃO

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 escuro. Ameixa e cereja com um toque de mentol e chocolate, misturado com finos aromas de baunilha. Suave, redondo, equilibrado, fino e de grande persistência.

HARMONIZAÇÃO

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