

DON MELCHOR

SAFRA 1992

D.O. Puente Alto, Vale do Alto Maipo



CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	100%
--------------------	------

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Novembro de 1993

ANÁLISE

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA	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.

Uma nevasca histórica na região pré-cordilheirana de Santiago marcou a primavera de 1991. A geada no vinhedo afetou os cachos presentes, produzindo-se uma escassez importante e alterando a produção da planta, marcando uma temporada complexa, com algumas precipitações e temperaturas não muito altas durante o período de amadurecimento, de forma que não foi uma safra fácil.

COLHEITA

Manual, nos meses de março e abril de 1992.

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

14 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 variadas e patês, especialmente feitos com pato e trufas negras. Queijos curados, tais como o Parmigiano Reggiano, o Grana Padano e o cheddar.