

# DON MELCHOR

SAFRA 1993  
D.O. Puente Alto, Vale do Alto Maipo



CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	100%
DATA DE ENGARRAFAMENTO	
Novembro de 1994	
ANÁLISE	
GRADUAÇÃO ALCOÓLICA	12,2° VOL%
pH	3,61
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,48 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.

Um ano equilibrado do ponto de vista climático, com boas temperaturas desde a brotação até a colheita e com chuvas moderadas a baixas, que permitiram um bom desenvolvimento da uva. Apesar de, para esta safra, a quantidade de precipitações ter sido de 508 milímetros, 92 destes caíram no final de abril, após a colheita ter terminado, permitindo uma boa vindima.

## COLHEITA

Manual, nos meses de março e abril de 1993.

## 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.  
(65% novos e 35% de segundo uso).

## POTENCIAL DE GUARDA

Maior que 35 anos.

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho profundo intenso. Frutas vermelhas, chocolate y tabaco bem entrelaçados com notas de baunilha. Suave, profundo na boca, equilibrado e de grande elegância.

## HARMONIZAÇÃO

Aves de caça silvestres, preparadas de diferentes maneiras: assadas, ensopadas, em preparações com molhos de vinho tinto, com cogumelos seta, alecrim e tomate, entre outros. Diversas terrines e patês, especialmente de pato com trufas. Queijos de vaca ou de cabra, queijos secos e curados.