

DON MELCHOR

SAFRA 1994
D.O. Puente Alto, Vale do Alto Maipo



CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	100%
DATA DE ENGARRAFAMENTO	
Novembro de 1995	
ANÁLISE	
GRADUAÇÃO ALCOÓLICA	12,8° VOL%
pH	3,75
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,58 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 em relação ao clima, com temperaturas normais e precipitações dentro da média. Também houve radiação solar acima da média, o que permitiu colher as uvas no mês de abril com um amadurecimento muito bom.

COLHEITA

Manual, no mês de abril de 1994.

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.
(63% novos, 37% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Maior que 35 anos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Fruta fresca, ameixa seca, frutas silvestres e canela. Mentolado, firme, taninos maduros, encorpado, redondo, complexo e persistente no paladar.

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.