

DON MELCHOR

SAFRA 1995
D.O. Puente Alto, Vale do Alto Maipo



CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	97%
MERLOT	3%

DATA DE ENGARRAFAMENTO
Novembro de 1996

ANÁLISE	
GRADUAÇÃO ALCÓOLICA	13,3° VOL%
pH	3,69
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,28 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.

ANO E DENSIDADE DE PLANTAÇÃO

1979-1992, 4.000 plantas/hectare

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.

O amadurecimento excelente das uvas se deve às boas condições do clima desde a brotação até a colheita. A luminosidade apropriada do sol favoreceu uma fotossíntese adequada e uma alta concentração de polifenóis. As precipitações de janeiro a abril, por sua vez, atingiram 30 mm, permitindo uma boa safra, na qual as uvas atingiram o ponto máximo de amadurecimento, permitindo-nos colher cada área no momento correto.

COLHEITA

Manual, nos meses de março e abril de 1995.

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

POTENCIAL DE GUARDA

Maior que 35 anos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho grená escuro e intenso. Aromas de ameixa, baunilha, chocolate e tabaco, com suaves notas mentoladas. Um vinho que preenche a boca, muito complexo e redondo. Seus taninos firmes conferem volume e persistência.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas e brancas e carnes de caça, preparadas de diferentes maneiras. Massas, terrines e patês. Queijos de vaca e de cabra, cremosos, secos e curados.