

DON MELCHOR

SAFRA 1996

D.O. Puente Alto, Vale do Alto Maipo



CEPAS

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

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Novembro de 1997

ANÁLISE

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA	13,3° VOL%
---------------------	------------

pH	3.79
----	------

ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,09 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.

Esta foi uma temporada normal em relação ao clima, em praticamente todo o processo de crescimento. No entanto, no início de abril choveu mais de 50 milímetros em dois dias, de forma que foi necessário esperar o efeito da chuva passar para iniciar a colheita. Durante o inverno teve, ainda, neve abundante na Cordilheira dos Andes, causando uma forte diminuição da temperatura. Felizmente, pudemos levar todas as uvas saudáveis até a adega e obter uma boa fermentação.

COLHEITA

Manual, entre 10 de abril e 10 de maio de 1996.

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.
(69% novos, 31% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

25 a 30 anos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho rubi profundo. Ameixa madura, cassis, chocolate e tabaco, acompanhado de notas de mentol e baunilha.
Fino, elegante, encorpado, com taninos maduros que tornam o vinho complexo e prazeroso.

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.