DON MELCHOR

SAFRA 1997
D.O. Puente Alto, Vale do Alto Maipo

CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	100%

DATA DE ENGARRAFAMENTO
Novembro de 1998

ANÁLISE	
GRADUAÇÃO ALCOÓLICA	13,9° VOL%
pH	3,78
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,14 g/L

ENÓLOGO
Enrique Tirado.

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.
Um clima balanceado proporcionou um aspecto bem redondo aos taninos, enquanto que os cuidados no vinhedo garantiram um ótimo amadurecimento. As uvas foram colhidas manualmente em abril e a vinificação foi realizada nas adegas de Puente Alto. Durante a fermentação e a maceração, procuramos a maior faixa de aromas e concentrações, o que garantiu um resultado harmonioso e equilibrado. Uma fermentação controlada e um contato adequado com a madeira tornaram isto possível. Este vinho expressa toda a força do vinhedo de Puente Alto, e apresenta um potencial de guarda excepcional.

COLHEITA
Manual, no mês de abril de 1997.

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 280 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 250 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.
(70% novos, 30% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA
Maior que 35 anos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO
Vermelho rubi profundo. Ameixa madura, cassis, chocolate e tabaco, acompanhado de notas de mentol e baunilha.
Fino, elegante e complexo, com taninos maduros que dão ao vinho grande volume e persistência.

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