

# DON MELCHOR

SAFRA 1998

D.O. Puente Alto, Vale do Alto Maipo



CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	100%
DATA DE ENGARRAFAMENTO	
Novembro de 1999	
ANÁLISE	
GRADUAÇÃO ALCÓOLICA	13,3° VOL%
pH	3,68
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,43 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 pluviosidade média anual de 350 mm. Corresponde a uma das áreas mais frias do Vale do Alto Maipo.

A safra 1998 foi marcada do ponto de vista climático pela influência do fenômeno "El Niño", que provocou precipitações abundantes, temperaturas um pouco inferiores e pouca radiação solar. A chuva se concentrou principalmente durante o crescimento vegetativo da planta. Esta situação foi um verdadeiro desafio e requereu um grande trabalho no vinhedo, no qual cuidou-se extremamente do desenvolvimento da folhagem, foram realizados desbrotos e o excesso de folhas foi removido para garantir um crescimento balanceado. A colheita teve que esperar até o final de abril, duas semanas mais tarde que o normal. O desenvolvimento dos taninos foi um dos mais lentos registrado, portanto, o momento exato da colheita só pode ser determinado através da tomada de amostras de uvas.

## COLHEITA

Manual, no mês de abril de 1998.

## 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

13 meses em barris de carvalho francês. (68% novos, 32% de segundo uso).

## POTENCIAL DE GUARDA

Maior que 35 anos.

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho rubi profundo. Aromas de chocolate, ameixa madura e notas de mentol são percebidas de imediato no vinho; em seguida, aparecem as notas de cassis, frutas vermelhas e baunilha, conferindo uma grande complexidade aromática. Na boca, é equilibrado e prazeroso, destacando-se a harmonia e a fineza. Os taninos maduros conferem concentração 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.