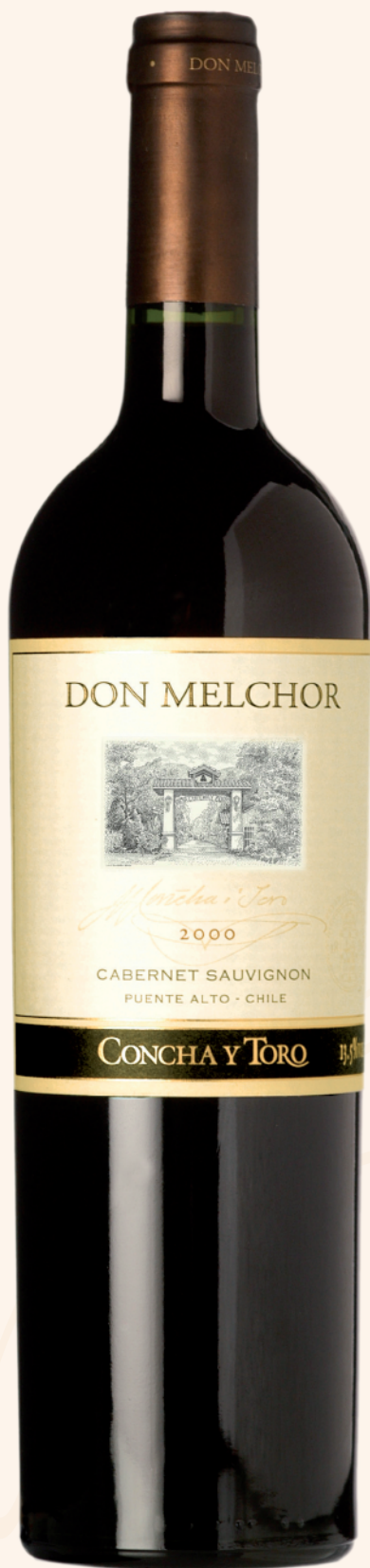


DON MELCHOR

SAFRA 2000

D.O. Puente Alto, Vale do Alto Maipo



CEPAS

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

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Novembro de 2001

ANÁLISE

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA	13,8° VOL%
---------------------	------------

pH	3,67
----	------

ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,32 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.

A temporada foi marcada por boas condições climáticas. Um inverno frio e chuvoso marcou o início do ano. Posteriormente, durante a primavera e o verão, apesar de as temperaturas terem sido suficientes para um desenvolvimento equilibrado do vinhedo, elas foram levemente inferiores à média histórica da área, o que, junto com algumas chuvas em meados de abril, prolongou o período de colheita em busca da fruta madura do Cabernet Sauvignon.

COLHEITA

Manual, nos meses de março e abril de 2000.
O rendimento do vinhedo é de 4,8 ton/ha.

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

14 meses em barris de carvalho francês.
(70% novos, 30% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Maior que 35 anos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho rubi intenso. O vermelho rubi intenso nos prepara para sentirmos a grande expressão de frutas vermelhas que se sobressaem no vinho. As notas do Cabernet Sauvignon de Puente Alto podem ser apreciadas facilmente. Na boca, taninos maduros e jovens proporcionam ao vinho um grande equilíbrio e um final prazeroso. Como em todos os vinhos Don Melchor, sobressaem-se a elegância e a complexidade nos aromas e sabores, acompanhadas de uma boa concentração que dará ao vinho uma evolução muito boa ao longo do tempo.

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.