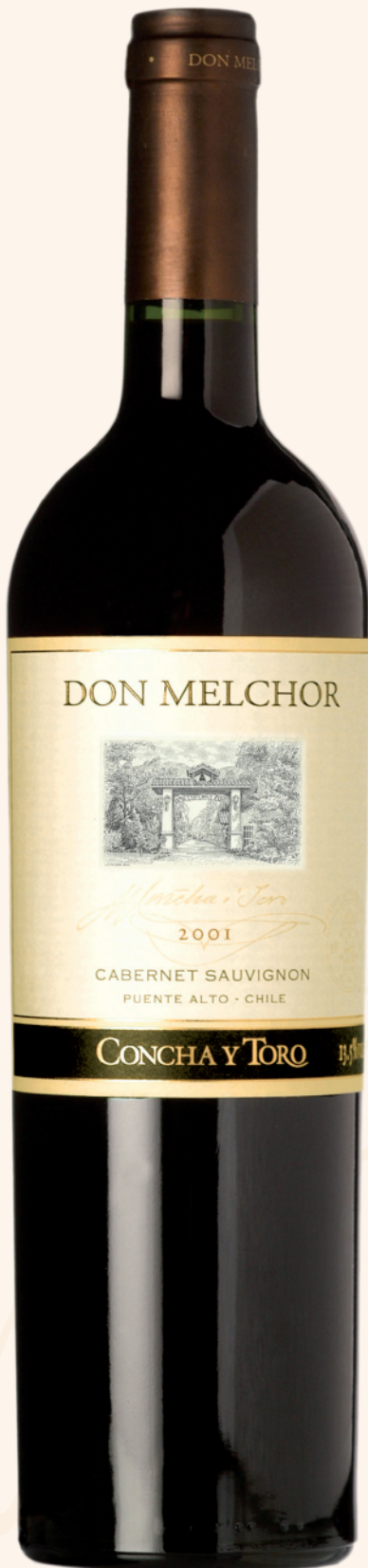


DON MELCHOR

SAFRA 2001
D.O. Puente Alto, Vale do Alto Maipo



CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	91%
CABERNET FRANC	9%
DATA DE ENGARRAFAMENTO	
Novembro de 2002	
ANÁLISE	
GRADUAÇÃO ALCÓOLICA	14° VOL%
pH	3,75
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,30 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 é formado por 75 hectares e fica na margem norte do rio Maipo, a 650 msnm.

ANO E DENSIDADE DE PLANTAÇÃO

2004-2013: 8000 plantas/ha.

SOLO

Nos primeiros 30 centímetros, o solo é franco para, em seguida, em profundidade, aparecer 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.

As chuvas desta temporada se concentraram principalmente entre junho e julho. O inverno começou frio, continuando com uma primavera com temperaturas agradáveis, o que permitiu um bom início do desenvolvimento da videira. O verão se caracterizou por boas temperaturas, próximo a um ano normal, terminando a temporada um pouco mais frio e com uma baixa quantidade de precipitações, permitindo um muito bom amadurecimento dos cachos.

A precipitações entre maio e abril foram de 537,3 mm. A temperatura média foi de 14,4 C, marcado por um inverno menos frio e por um verão mais fresco.

COLHEITA

Manual, entre 1 e 29 de abril de 2001. O rendimento do vinhedo é de 4,8 ton/ha.

ADEGA VINIFICADORA

Adega Don Melchor, Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

A fermentação alcoólica foi realizada em tanques de aço inoxidável de pequeno volume, de modo a manter separado cada lote do vinhedo. Esta fermentação dura de 8 a 10 dias a temperaturas entre 25 e 28o C, com 4 a 6 remontagens diárias. Ao terminar a fermentação, 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.

GUARDA

14 meses em barris de carvalho francês
(75% novos e 25% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

25 a 30 anos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho rubi intenso. Uma grande expressão aromática, intensa em frutas e grafite, grande complexidade, fineza, com notas de chaminé fria. Um ataque suave, com uma rede de taninos muito boa em sua evolução. Grande concentração e uma potência controlada, com um final longo e cheio. Uma grande personalidade e expressão nesta safra.

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.