

DON MELCHOR

COSECHA 2008
D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo



| | |
|-----------------------------------|------------|
| CEPAS | |
| CABERNET SAUVIGNON | 97% |
| CABERNET FRANC | 3% |
| FECHA DE EMBOTELLADO | |
| Noviembre 2009 | |
| ANÁLISIS | |
| GRADO ALCOHÓLICO | 14,8° VOL% |
| pH | 3,65 |
| ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO) | 3,68 g/L |

ENÓLOGO

Enrique Tirado.

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Don Melchor, D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

Situado a los pies de la cordillera de los Andes, el Viñedo Don Melchor está ubicado en la ribera norte del río Maipo a 650 msnm. Está conformado por 114 hectáreas de Cabernet Sauvignon (93%) y Cabernet Franc (7%).

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN

1979-2002: 2.000-4.000 plantas /hectárea.

SUELO

En sus primeros 30 centímetros el suelo es franco. Luego, en profundidad aparece una gran cantidad de piedras. Estos suelos aseguran un buen drenaje y una baja fertilidad, lo que permite restringir el crecimiento vegetativo de las plantas y favorece la acumulación y maduración de los compuestos fenólicos.

CLIMA

En general, el viñedo tiene un clima mediterráneo semiárido, con una pluviometría promedio anual de 350 mm. Corresponde a una de las zonas más frías dentro del valle del Alto Maipo. Esta temporada se caracterizó por un invierno frío y un fresco comienzo de la primavera seguido de un verano caluroso. Las temperaturas mínimas fueron siempre bajas, ocasionando una buena diferencia entre las máximas temperaturas alcanzadas durante el día y los mínimos obtenidos durante la noche. Esta fue una temporada relativamente seca en términos de lluvia; los meses de primavera y verano fueron muy secos, con sólo unos pocos episodios de lluvia en marzo y abril.

COSECHA

Manual entre el 15 de abril y el 15 de mayo de 2008. El rendimiento del viñedo es de 3,6 ton/há.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Don Melchor, Puente Alto.

VINIFICACIÓN

La fermentación alcohólica se realiza en estanques de acero inoxidable de pequeño volumen de modo de mantener separada cada sub-parcela del viñedo. Estas fermentaciones duran 10 días a temperaturas entre 24 a 28°C con 4 remontajes diarios. Una vez terminado este proceso, la cuba es herméticamente cerrada, y comienza un periodo de maceración de 10 a 20 días, a temperaturas entre 23 y 25°C, lo que permite una mayor extracción y taninos más suaves. Al final de la maceración, cada cuba es descubada en función de la degustación del equipo de enólogos y viticultor de Don Melchor. Posteriormente, todos los vinos son degustados y seleccionado para realizar la mezcla final, la que es ingresada a barrica.

GUARDA

15 meses en barricas de roble francés (72% nuevas, 28% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Mayor a 35 años.

NOTA DE CATA

Rojo cereza intenso. Elegante y complejo, con aromas de frutas rojas y notas de cedro, tabaco y chocolate. El paladar bien estructurado posee buen cuerpo y es agradablemente concentrado y el final es largo y bien equilibrado.

MARIDAJE

Carnes rojas a la parrilla, con champiñones Funghi Porcini o chuletas de cordero magallánico a la parrilla con mantequilla, papas duquesas y chalotas caramelizadas.