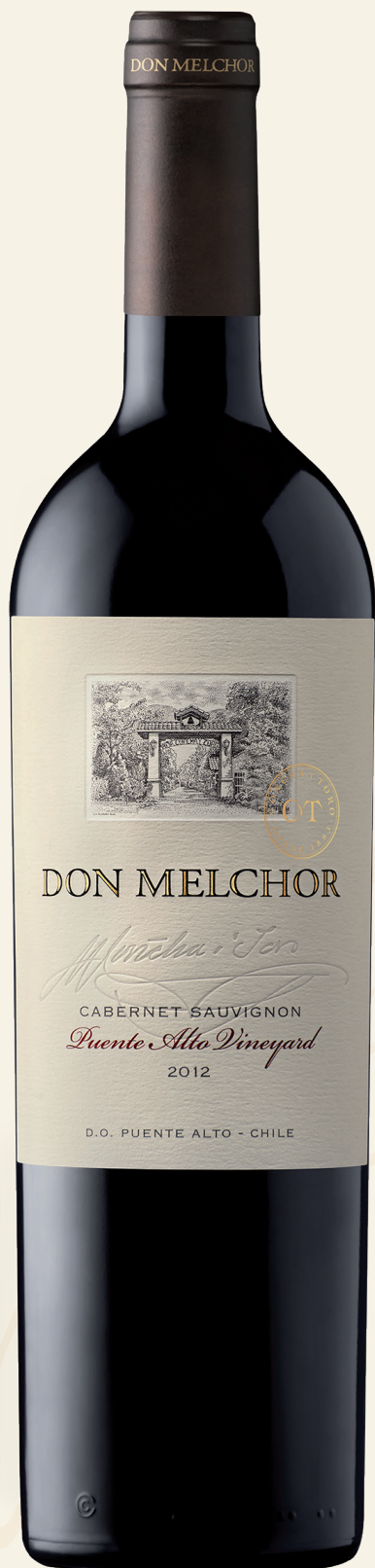


DON MELCHOR

COSECHA 2012

D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo



CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	93%
CABERNET FRANC	7%

FECHA DE EMBOTELLADO

Noviembre 2013

ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	14,5° VOL%
pH	3,62
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,43 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 127 hectáreas: 90% corresponden a Cabernet Sauvignon; 7,1% a Cabernet Franc; 1,9% a Merlot, y un 1% a Petit Verdot.

En la actualidad, el viñedo antiguo alcanza un promedio de 30 años de edad.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN

Viñedo antiguo (80%): 1979-1992, 4.000 plantas/há.

Viñedo nuevo (20%): 2004-2013, 8.000 plantas/há.

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, especialmente entre floración y madurez, las temperaturas fueron más altas que la media anual. Fue un año climáticamente cálido, sin embargo, gracias a la frescura que entrega la Cordillera de los Andes y a una cosecha más temprana,

alcanzamos una muy buena madurez de los racimos, logrando un vino con gran balance entre frescura y calidad de los taninos.

Las precipitaciones durante el 2012 fueron de 292 milímetros, un año normal, y se concentraron en invierno.

COSECHA

Manual. Entre el 10 de abril y el 9 de mayo de 2012.

El rendimiento del viñedo es de 2,9 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 de 8 a 10 días a temperaturas entre 25 y 28°C con 4 a 6 remontajes diarios. Una vez terminada la fermentación, 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 seleccionados para realizar la mezcla final, la que es ingresada a barrica.

GUARDA

15 meses en barrica de roble francés (71 % nuevas y 29 % de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

20-25 años.

NOTA DE CATA

Rojo cereza profundo. Es un vino muy expresivo en frutas rojas. El ataque es suave para luego dar paso a una buena estructura, con una evolución que muestra una frescura de sabores y aromas. Un final largo, donde destacan las frutas rojas de berries y notas de especias.

MARIDAJE

Carnes rojas, especialmente cordero y carnes de caza en diferentes preparaciones: al horno, estofadas, con salsas de vino tinto, setas, romero y tomates, entre otras. Diferentes terrinas y patés, especialmente de pato con trufas. Quesos de vaca o de cabra, secos, maduros o cremosos.