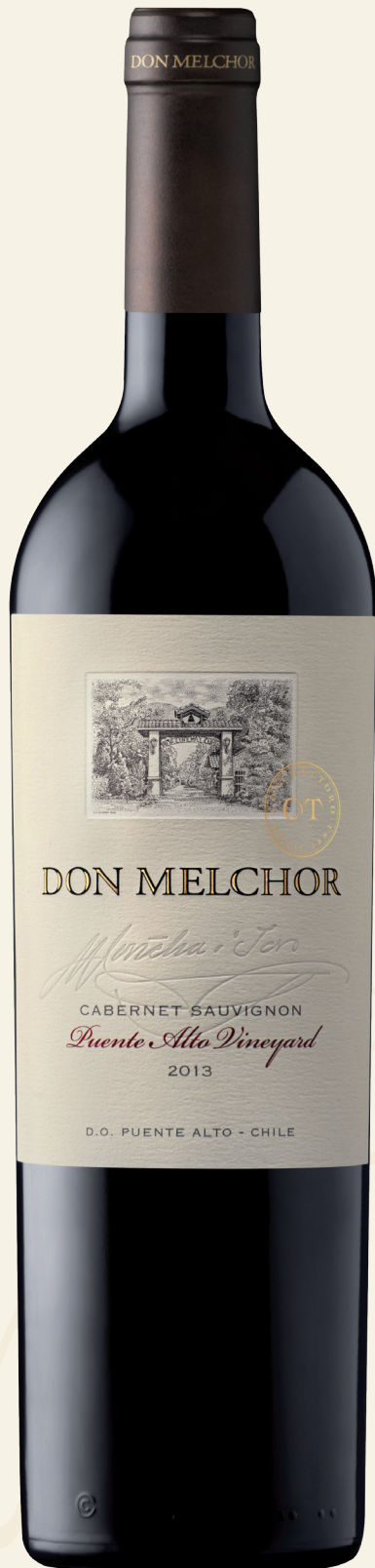


# DON MELCHOR

COSECHA 2013

D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo



## CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	91%
CABERNET FRANC	9%

## FECHA DE EMBOTELLADO

Noviembre 2014

## ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	14,5° VOL%
pH	3,64
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,26 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 fue la más fría en la historia de Don Melchor, condición que, junto a una cosecha diez días más tarde que lo habitual, permitió que la uva madurara lentamente y llegara al final de la temporada,

situación ideal para alcanzar una excelente madurez de los taninos, en conjunto con una muy buena expresión de fruta, frescura y personalidad.

La temporada 2012-2013 recibió 357,3 mm de precipitaciones, mientras que la temperatura promedio fue de 13,5 °C.

## COSECHA

Manual. Entre el 17 de abril y el 17 de mayo de 2013. El rendimiento del viñedo es de 5 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 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 seleccionado para realizar la mezcla final, la que es ingresada a barrica.

## GUARDA

15 meses en barrica de roble francés (66% nuevas y 34% de segundo uso).

## POTENCIAL DE GUARDA

25-30 años.

## NOTA DE CATA

Rojo cereza profundo. Vino de gran complejidad aromática, resaltando la expresión de fruta del Cabernet. De gran concentración y persistencia en boca, fresco, con taninos suaves, finos y delicados, logra un excelente balance.

## MARIDAJE

Carnes rojas y blancas, carnes de caza preparadas en diferentes maneras. Pastas, terrinas y pates. Quesos de vaca y de cabra, cremosos, secos y maduros.