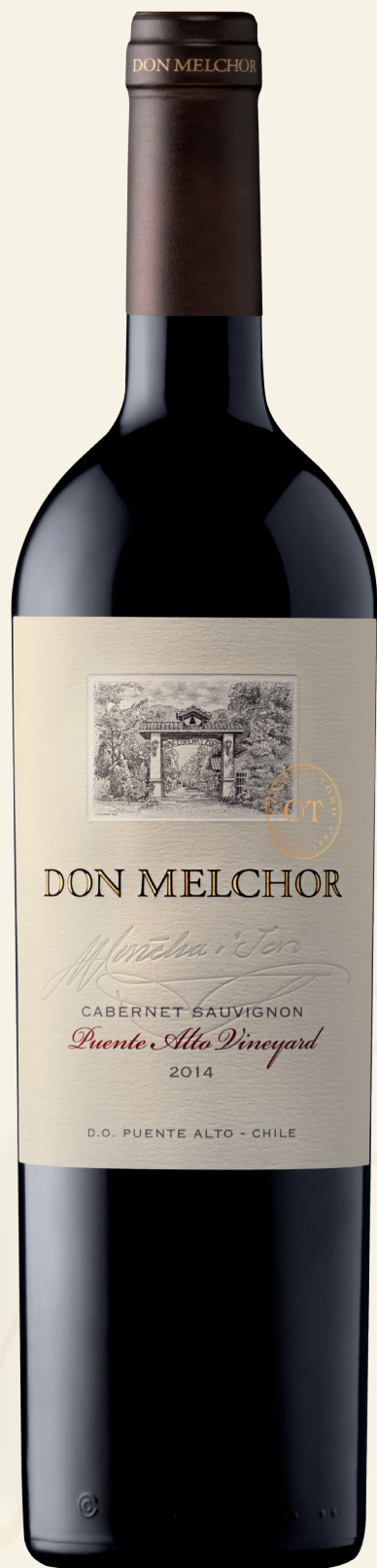


DON MELCHOR



COSECHA 2014
D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo

| | |
|-----------------------------------|------------|
| CEPAS | |
| CABERNET SAUVIGNON | 92% |
| CABERNET FRANC | 8% |
| FECHA DE EMBOTELLADO | |
| Octubre 2015 | |
| ANÁLISIS | |
| GRADO ALCOHÓLICO | 14,5° VOL% |
| pH | 3,59 |
| ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO) | 3,53 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. La temporada 2013-2014 recibió 245,5 mm de precipitaciones y la temperatura promedio fue de 14° C. Temperaturas frescas y noches frías que comenzaron en febrero, dieron paso a una mayor expresión y concentración de aromas y aromas en las uvas y vinos.

COSECHA

Manual. Entre el 25 de marzo y el 8 de mayo de 2014. El rendimiento del viñedo es de 3,5 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 (65% nuevas y 35% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

25-30 años.

NOTA DE CATA

Excelente expresión de los aromas característicos de frutos rojos del Cabernet Sauvignon, seguidos de notas minerales de ceniza y lápiz. Gran complejidad en boca, con una excelente concentración y frescura, acompañado de taninos aterciopelados.

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.