

DON MELCHOR

COSECHA 2015

D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo



CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	92%
CABERNET FRANC	7%
PETIT VERDOT	1%

FECHA DE EMBOTELLADO

Octubre 2016

ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	14,3° VOL%
pH	3,62
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,41 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 más 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 se caracterizó por presentar precipitaciones totales más bajas que un año normal (277 mm), concentradas mayormente en invierno y hasta el mes de septiembre, favoreciendo la reserva de agua en los suelos, asegurando un adecuado crecimiento inicial de los brotes. En el mes de noviembre, buenas temperaturas y clima seco permitieron una apropiada floración y cuaja.

Un inicio de verano seco y levemente cálido (21°C), generó una adecuada restricción hídrica. La madurez se desarrolló de forma pareja durante la temporada, permitiendo realizar una cosecha óptima en sabores y aromas durante todo el mes de abril hasta inicios de mayo.

COSECHA

Manual. Entre el 18 de marzo y el 8 de mayo de 2015. El rendimiento del viñedo es de 4,7 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 seleccionados para realizar la mezcla final, la que es ingresada a barrica.

GUARDA

15 meses en barrica de roble francés (69% nuevas y 31% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

20-25 años.

NOTA DE CATA

Vino rojo cereza profundo. Cautiva por su equilibrio, profundidad y complejidad. Los aromas de frutos rojos se van entremezclando delicadamente con sus notas minerales, como cenizas frías y grafito. Texturas finas y delicadas aparecen en boca, mostrando un vino amplio, profundo, con un ataque suave y fino, seguido por una evolución llena e intensa. Concentrado y expresivo, generoso en sus sabores y aromas, con un final largo y dominado por el balance y fineza de las diferentes capas de sabores.

MARIDAJE

Carnes rojas, vacuno y cordero, carnes de caza silvestres en diferentes maneras: al horno, estofadas, en preparaciones 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; quesos secos y maduros, o quesos cremosos.