

DON MELCHOR

SAFRA 2015
D.O. Puente Alto, Vale do Alto Maipo



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

DATA DE ENGARRAFAMENTO	
Outubro 2016	

ANÁLISE	
GRADUAÇÃO ALCÓOLICA	14,3° VOL%
pH	3,62
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,41 g/L

ENÓLOGO

Enrique Tirado.

VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo Don Melchor, D.O. Puente Alto,
Vale do Alto Maipo.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Localizado aos pés da Cordilheira dos Andes, o Vinhedo Don Melchor está na margem norte do rio Maipo, a 650 metros de altitude. Está conformado por 127 hectares: 90% correspondem a Cabernet Sauvignon; 7,1% a Cabernet Franc; 1,9% a Merlot, e 1% a Petit Verdot.

Atualmente, o vinhedo antigo atinge uma média de mais de trinta anos de idade.

ANO E DENSIDADE DE PLANTAÇÃO

Vinhedo antigo (80%): 1979-1992, 4.000 plantas/ha.
Vinhedo novo (20%): 2004-2013, 8.000 plantas/ha.

SOLO

Nos primeiros 30 centímetros, o solo é franco. Logo, em profundidade, aparece uma grande quantidade de pedras. Estes solos garantem uma boa drenagem e uma baixa fertilidade, permitindo restringir o crescimento vegetativo das plantas e favorece a acumulação e amadurecimento dos compostos fenólicos.

CLIMA

Em geral, o vinhedo possui um clima mediterrâneo semiárido, com uma pluviometria média anual de 350 mm. Corresponde a uma das regiões mais frias dentro do Vale do Alto Maipo. Esta temporada foi caracterizada por apresentar precipitações totais mais baixas do que um ano normal (277 mm), concentradas principalmente no inverno e até o mês de setembro, o que favoreceu a reserva de água nos solos, garantindo um crescimento inicial adequado dos brotos. No mês de novembro, boas temperaturas e um clima seco permitiram uma apropriada floração e formação do fruto. Um início de

verão seco e levemente cálido (21°C), propiciou uma restrição hídrica adequada. A maturidade se desenvolveu de maneira uniforme durante a temporada, permitindo realizar uma colheita ideal no que diz respeito a sabores e aromas durante todo o mês de abril até início de maio.

COLHEITA

Manual. Entre 18 de março e 8 de maio de 2015.
O rendimento do vinhedo é de 4,7 ton/ha.

ADEGA VINIFICADORA

Adega Don Melchor, Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

A fermentação alcoólica é realizada em tanques de aço inoxidável de pequeno volume, com a finalidade de manter separada cada sub-parcela do vinhedo. Estas fermentações duram 10 dias a temperaturas próximas aos 26°C, com 4 a 6 remontagens por dia. Após terminada a fermentação, a cuba é fechada hermeticamente, e começa um período de maceração de 11 dias, a temperaturas entre 23 e 25°C, permitindo uma extração maior e taninos mais suaves. No final da maceração, cada cuba é esvaziada em função da degustação da equipe de enólogos e o viticultor do Don Melchor. Logo, todos os vinhos são degustados e selecionados para realizar a mistura final, que é introduzida em um barril.

GUARDA

15 meses em barris de carvalho francês (69% novas e 31% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

20-25 anos.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Vinho vermelho cereja profundo. Cativa por seu equilíbrio, profundidade e complexidade. Os aromas de frutas vermelhas se entrelaçam delicadamente com suas notas minerais, de cinzas frias e grafite. Texturas finas e delicadas aparecem em boca, apresentado um vinho amplo, profundo, com um ataque suave e refinado, seguido de uma evolução cheia e intensa. Concentrado e expressivo, generoso em seus sabores e aromas, com um final longo no qual predominam o equilíbrio e a fineza das diferentes camadas de sabores.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas, bovina e de carneiro, carnes de caça silvestre em diversas preparações: ao forno, refogada, com molhos de vinho tinto, cogumelos, alecrim e tomates, entre outras. Diferentes terrinas e patês, especialmente de pato com trufas. Queijos de vaca ou de cabra; queijos secos e maduros ou queijos cremosos.