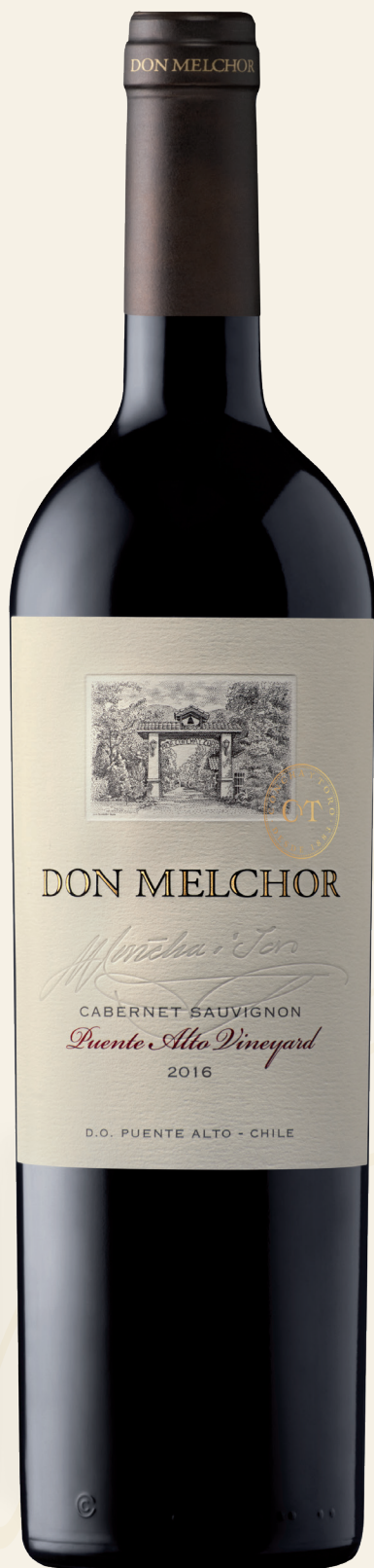


DON MELCHOR



COSECHA 2016

D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo

CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	93%
CABERNET FRANC	3%
PETIT VERDOT	3%
MERLOT	1%

FECHA DE EMBOTELLADO

Noviembre 2017

ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	14° 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 más de treinta 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 temperaturas inferiores a las temperaturas históricas, con un valor de 17,8°C durante el período entre pinta y cosecha (enero-abril). En cuanto a las precipitaciones, la temporada estuvo marcada por el fenómeno de El Niño, alcanzando un total de 445,9 mm, los cuales se distribuyeron en toda la temporada, desde el invierno hasta abundantes lluvias a

mediados del período de cosecha. Los suelos pedregosos de Puente Alto ayudaron enormemente a drenar estas lluvias en el período de cosecha y permitieron alcanzar una equilibrada madurez.

COSECHA

Manual. Entre el 5 y el 30 de abril de 2016. El rendimiento del viñedo es de 4,7 ton/há.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Don Melchor, Puente Alto.

VINIFICACIÓN

La fermentación alcohólica se realiza en cubas 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 26°C con 4 a 6 remontajes diarios. Una vez terminada la fermentación, la cuba es herméticamente cerrada, y comienza un período de maceración post-fermentativa de 8 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

14 meses en barrica de roble francés. (55% nuevas y 45% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

20-25 años.

NOTA DE CATA

Marcado por su elegancia y fineza, presenta una gran expresión aromática, donde se destacan principalmente las notas de frutos rojos pequeños. Un ataque amable en boca, continúa con un perfecto equilibrio en los sabores y un final de buena longitud donde nuevamente se puede sentir el balance y delicadeza de los taninos con una gran expresión de las notas de frutas vivas de esta cosecha.

MARIDAJE

Carnes rojas, especialmente de cordero, y 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.