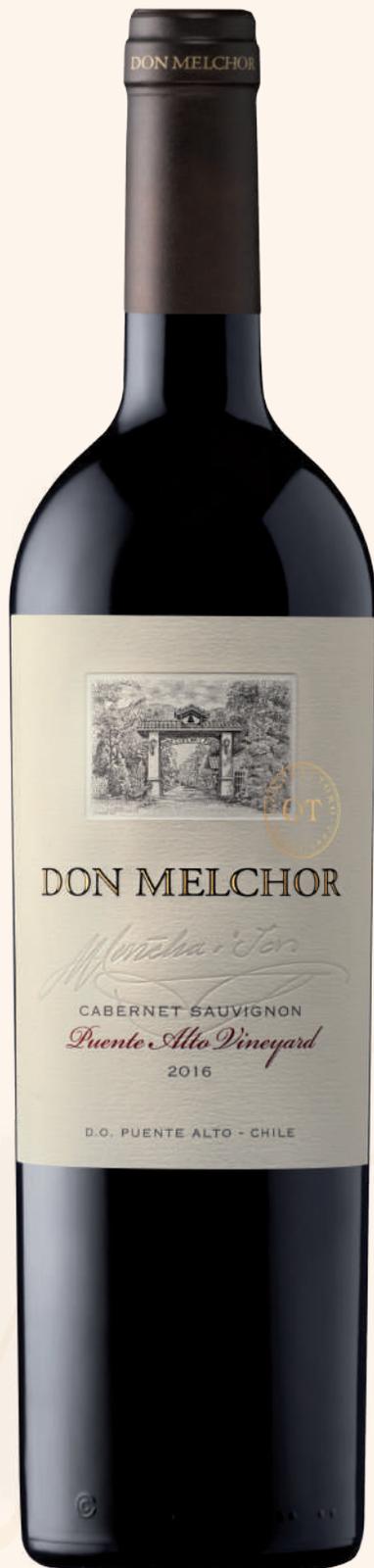


DON MELCHOR

SAFRA 2016
D.O. Puente Alto, Vale do Alto Maipo



CEPAS

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

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Novembro 2017

ANÁLISE

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA	14° VOL%
pH	3,64
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,26 g/L

ENÓLOGO

Enrique Tirado.

VINHEDO DE ORIGEM

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

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Situado na base da Cordilheira dos Andes, o Vinhedo Don Melchor fica na margem norte do rio Maipo, a 650 m acima do nível do mar. Ele é formado 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 tem uma média de mais de 30 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

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

CLIMA

Em geral, o vinhedo tem um clima mediterrâneo semiárido, com uma pluviometria média anual de 350 mm. Corresponde a uma das áreas mais frias do Vale do Alto Maipo. Esta safra se caracterizou por apresentar temperaturas inferiores às das safras anteriores, com um valor de 17,8 °C no período entre pinta e colheita (de janeiro a abril). Quanto às precipitações, a safra foi marcada pelo fenômeno El Niño, atingindo-se um total de 445,9 mm distribuídos ao longo da temporada, desde o

inverno até chuvas abundantes em meados do período de colheita. Os solos pedregosos de Puente Alto tiveram grande contribuição na drenagem destas chuvas no período de colheita e nos permitiram obter um amadurecimento equilibrado.

COLHEITA

Manual, de 5 a 30 de abril de 2016.

O rendimento do vinhedo é de 4,7 ton/ha.

ADEGA VINIFICADORA

Adega Don Melchor, Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

A fermentação alcoólica foi realizada em cubas de aço inoxidável de pequeno volume, de modo a manter separado cada lote do vinhedo. Esta fermentação durou 10 dias a temperaturas entre 25 e 26 °C, com 4 a 6 remontagens diárias. Ao terminar a fermentação, a cuba foi fechada hermeticamente, e começou um período de maceração pós-fermentativa de 8 dias – a temperaturas entre 23 e 25 °C –, o que permitiu obter uma maior extração e taninos mais suaves. No final da maceração, a trasfega foi realizada em função da degustação pela equipe de enólogos e pelo viticultor do Don Melchor. Posteriormente, todos os vinhos foram degustados e selecionados para realizar o blend final, que foi vertido nos barris.

GUARDA

14 meses em barris de carvalho francês
(55% novos e 45% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

20-25 anos.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Marcado por elegância e fineza, apresenta uma grande expressão aromática, na qual se destacam principalmente as notas de frutas vermelhas pequenas. Um ataque suave em boca; continua com um perfeito equilíbrio dos sabores e um final de boa duração, em que é possível sentir novamente o equilíbrio e a delicadeza dos taninos com uma grande expressão das notas vivas de frutas desta safra.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas, especialmente de cordeiro, e carnes de caça preparadas de diferentes maneiras: assadas, ensopadas, em preparações com molhos de vinho tinto, com cogumelos seta, alecrim e tomate, entre outros. Diversas terrines e patês, especialmente de pato com trufas. Queijos de vaca ou de cabra, queijos secos e curados ou queijos cremosos.