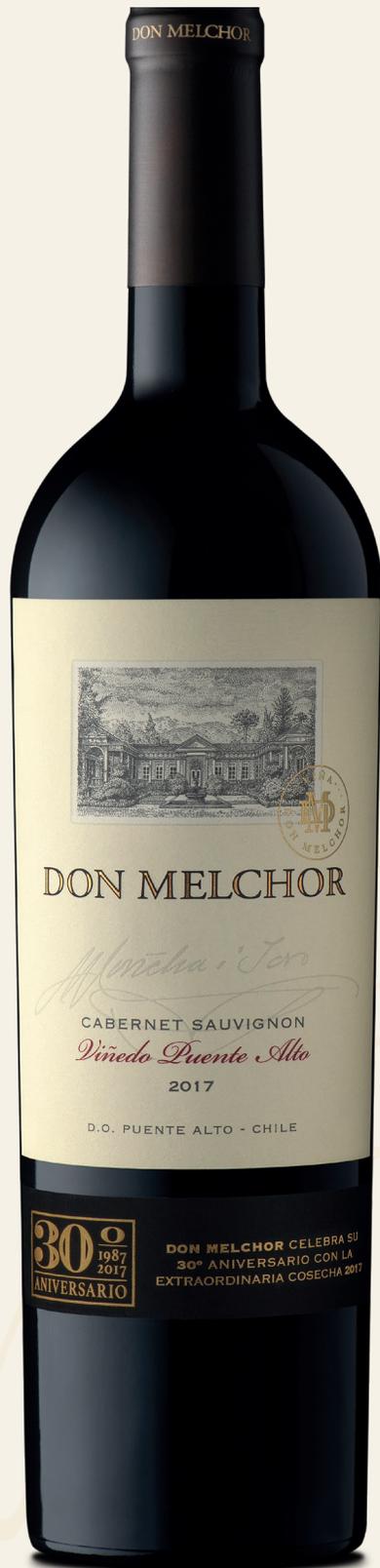


# DON MELCHOR

COSECHA 2017

D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo



## CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	98%
CABERNET FRANC	2%

FECHA DE EMBOTELLADO  
Diciembre de 2018

## ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	14,5° 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 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.

Un año más cálido de lo normal, con temperaturas promedio de 18,5° C entre el invierno y la cosecha, que adelantó la cosecha en 10 días. Las precipitaciones fueron menores que el promedio histórico (193 mm) y se concentraron principalmente durante los meses de invierno. Las temperaturas habían descendido en el momento de la cosecha, lo que resultó en uvas con excelente expresión y madurez del fruto.

## COSECHA

Manual, desde el 22 de marzo al 29 de abril de 2017.

## BODEGA VINIFICADORA

Bodega Don Melchor, Puente Alto.

## VINIFICACIÓN

La fermentación alcohólica se realiza en tanques de acero inoxidable y dura 10 días a 25° C y 26° C, con 4-6 remontajes por día. Una vez completada la fermentación, el tanque se sella herméticamente para una maceración de 8 días a 23° C y 25° C para una mayor extracción y taninos más suaves. Al final del período de maceración, cada tanque es descubado, probado y seleccionado por el equipo enológico y vitivinícola de Don Melchor para la mezcla final, que luego se transfiere a barricas.

## GUARDA

15 meses en bodega de roble francés  
(67% nuevas y 33% de segundo uso).

## POTENCIAL DE GUARDA

Más de 35 años.

## NOTA DE CATA

Rojo cereza profundo. Don Melchor 2017 es un vino de extraordinaria elegancia, lleno de aromas y sabores, y una marcada presencia de frutos rojos. En el paladar se siente el Cabernet Sauvignon de Puente Alto, con taninos finos y delicados, mientras que también proporciona una buena densidad y un final largo y persistente.

## 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.