

# DON MELCHOR

SAFRA 2017  
D.O. Puente Alto, Vale do Alto Maipo



## CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	92%
CABERNET FRANC	8%

## DATA DE ENGARRAFAMENTO

Dezembro de 2018

## ANÁLISE

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA	14,5° 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

O vinhedo Don Melchor está localizado na margem norte do rio Maipo, a 650 metros acima do nível do mar e na base da Cordilheira dos Andes. Ele é constituído por 127 hectares, dos quais 90% correspondem a Cabernet Sauvignon, 7,1% a Cabernet Franc, 1,9% a Merlot e 1% a Petit Verdot. A idade média das parreiras do vinhedo antigo é superior a 30 anos.

## ANO E DENSIDADE DE PLANTAÇÃO

Vinhedo antigo (80%): 1979 a 1992, 4.000 plantas/há  
Vinhedo novo (20%): 2004 a 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.

Este foi um ano mais quente que o normal, com temperaturas médias de 18,5 oC entre o pintor e a vindima, o que atrasou a colheita em 10 dias. A média

de precipitação foi inferior à das safras anteriores (193 mm), concentrando-se principalmente nos meses de inverno. As temperaturas baixaram na época da colheita, o que resultou em uvas com expressão de frutas e amadurecimento excelentes.

## COLHEITA

Manual, de 22 de março a 29 de abril de 2017.  
Rendimento do vinhedo: 4,655 kg/hectare.

## 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 oC, 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 oC –, 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

15 meses em barris de carvalho francês  
(67% novos e 33% de segundo uso).

## POTENCIAL DE GUARDA

20-25 anos.

## NOTA DE DEGUSTAÇÃO

O Don Melchor 2017 é um vinho extraordinariamente elegante, rico em aromas e sabores e caracterizado pela presença de frutas vermelhas. Em boca, apresenta notas marcantes do Cabernet Sauvignon de Puente Alto, com taninos refinados e delicados, conferindo ao mesmo tempo bom corpo e um final prolongado.

## 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.