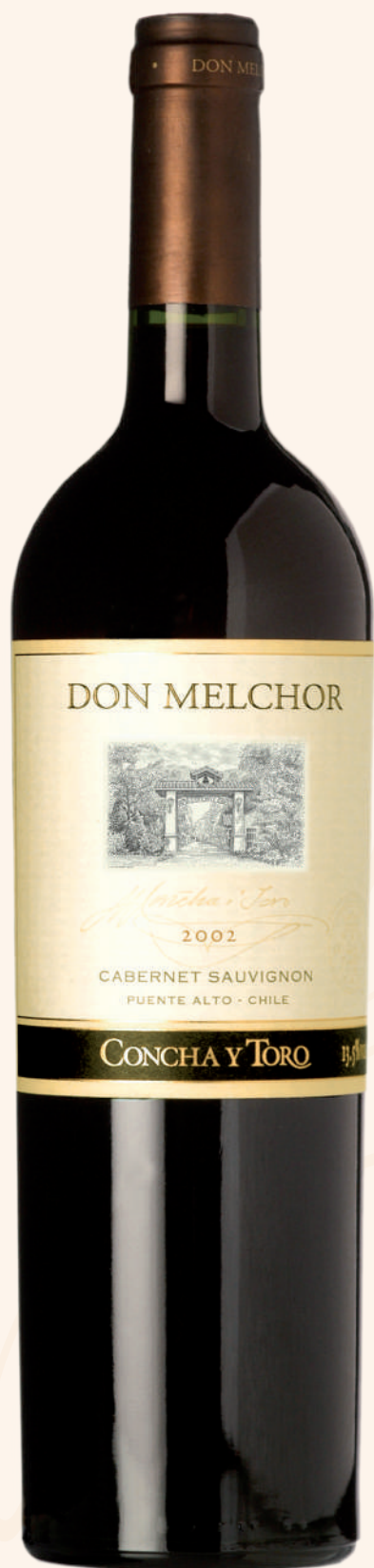


DON MELCHOR

SAFRA 2002
D.O. Puente Alto, Vale do Alto Maipo



| CEPAS | |
|--------------------|-----|
| CABERNET SAUVIGNON | 96% |
| CABERNET FRANC | 4% |

DATA DE ENGARRAFAMENTO
Novembro de 2003

| ANÁLISE | |
|-----------------------------------|----------|
| GRADUAÇÃO ALCOÓLICA | 14° VOL% |
| pH | 3,6 |
| ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO) | 3,5 g/L |

ENÓLOGO

Enrique Tirado.

VINHEDO DE ORIGEM

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

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Situado aos pés da Cordilheira dos Andes, o Vinhedo Don Melchor fica na margem norte do rio Maipo, a 650 msnm. Ele é formado por 75 hectares de Cabernet Sauvignon, com 10 a 20 anos de antiguidade.

ANO E DENSIDADE DE PLANTAÇÃO

1979-1992, 4.000 plantas/hectare

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 a restrição do crescimento vegetativo das plantas, favorecendo 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.

As condições climáticas desta temporada no vinhedo do Don Melchor foram próximas às de uma temporada normal. Chuvas concentradas no inverno e boas temperaturas permitiram obter um bom grau de amadurecimento dos cachos. O efeito das poucas chuvas durante o período de amadurecimento foi amenizado pela ação dos solos rochosos do vinhedo.

COLHEITA

Manual, nos meses de março e abril de 2002.

ADEGA VINIFICADORA

Adega Don Melchor, Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

A fermentação alcoólica é realizada em tanques de aço inoxidável. Esta fermentação dura 10 dias a temperaturas entre 24 e 28°C, com 4 remontagens diárias. Ao terminar este processo, a cuba é fechada hermeticamente, e começa um período de maceração de 10 a 20 dias, a temperaturas entre 23 e 25°C, o que permite uma maior extração e taninos mais suaves. No final da maceração, a trasfega é realizada em função da degustação da equipe de enólogos e do viticultor do Don Melchor. Posteriormente, todos os vinhos são degustados e selecionados para realizar o *blend* final, que é vertido nos barris.

MADURAÇÃO

14 meses em barris de carvalho francês. (68% novos e 32% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Maior que 35 anos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho rubi intenso. Grande expressão de frutos negros, ameixa, chocolate, cassis e notas de café dão grande complexidade ao vinho. Bem estruturado e um grande equilíbrio na boca, com taninos suaves e maduros, que proporcionam um final e uma persistência muito bons ao vinho.

HARMONIZAÇÃO

Aves de caça silvestres, 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.