

DON MELCHOR

SAFRA 2003
D.O. Puente Alto, Vale do Alto Maipo



CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	95%
CABERNET FRANC	5%
DATA DE ENGARRAFAMENTO <i>Dezembro de 2004</i>	
ANÁLISE	
GRADUAÇÃO ALCÓOLICA	14,5° VOL%
pH	3,58
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,61g/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 é formado por 75 hectares e fica na margem norte do rio Maipo, a 650 msnm.

ANO E DENSIDADE DE PLANTAÇÃO

1979-1992, 4000 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 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.

A temporada 2002 – 2003 começou com uma concentração de chuvas no inverno. Posteriormente, uma estação seca nos permitiu ter cachos com grãos pequenos que, no final, produziram vinhos muito concentrados e expressivos.

Na última etapa de amadurecimento e durante a colheita tivemos um clima muito bom, apesar das altas temperaturas durante o dia. No entanto, à noite a temperatura caía o suficiente para ajudar a boa evolução do amadurecimento e a conservar a expressão da fruta no vinhedo.

COLHEITA

Manual. Abril de 2003.

ADEGA VINIFICADORA

Adega Don Melchor, Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

A fermentação alcoólica foi realizada em tanques de aço inoxidável de pequeno volume, de modo a manter separado cada lote do vinhedo. Esta fermentação dura de 8 a 10 dias a temperaturas entre 25 e 28°C, com 4 a 6 remontagens diárias. Ao terminar a fermentação, 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.

GUARDA

14 meses em barris de carvalho francês.
(77% nova e 23% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

20 a 25 anos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho cereja profundo. Grande complexidade e elegância, notas de cassis, frutas negras e maduras que se fundem em geleia de amora e de mirtilo. Em seguida, aparecem notas de cedro, especiarias, chocolate e tabaco. Boa harmonia, generoso e elegante. Bem estruturado, taninos firmes e maduros. É um vinho encorpado, denso e com bom volume, que seduz desde o começo até o final.

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.