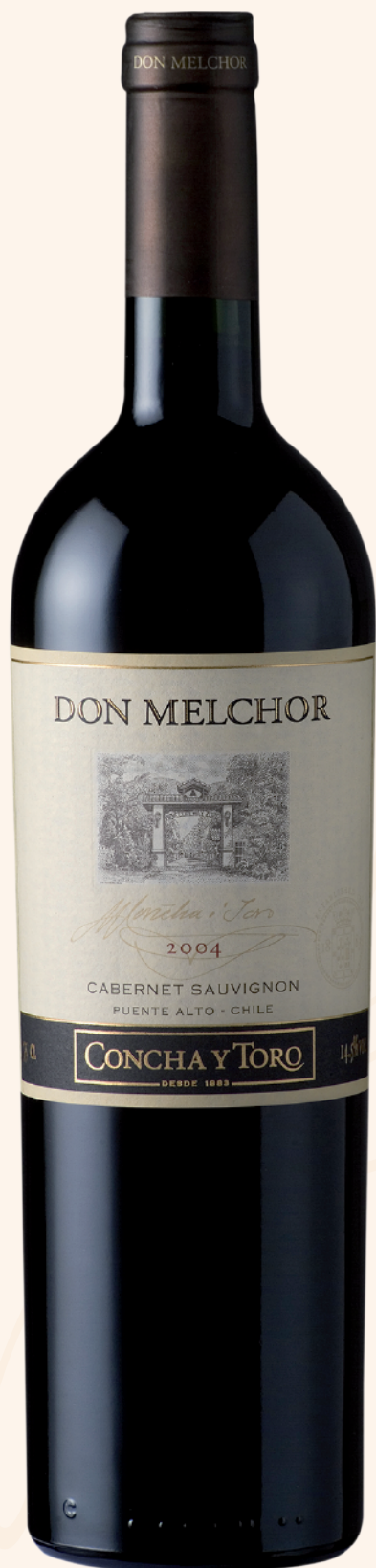


# DON MELCHOR

SAFRA 2004  
D.O. Puente Alto, Vale do Alto Maipo



## CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	96%
CABERNET FRANC	4%

## DATA DE ENGARRAFAMENTO

Dezembro de 2005

## ANÁLISE

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA	14,5° VOL%
pH	3,66
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,54 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.

A temporada 2003-2004 foi marcada por precipitações totais abaixo do normal na região de Puente Alto, e por temperaturas mais altas durante o período de crescimento e até meados do amadurecimento. No entanto, as temperaturas noturnas se mantiveram baixas, próximas às médias históricas, permitindo ter noites frescas que contribuíram para um bom amadurecimento.

No mês de abril, as temperaturas baixaram, sendo mais frio que o normal, o que nos permitiu ter um bom final do amadurecimento, conservando toda a expressão e o frescor dos cachos. A colheita foi atrasada uma semana em relação aos anos anteriores.

## COLHEITA

Manual, entre 19 de abril e 11 de maio de 2004.  
O rendimento do vinhedo foi de 4 ton/ha.

## 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 28o 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 25o 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.  
(69% novos e 31% de segundo uso).

## POTENCIAL DE GUARDA

25 a 30 anos.

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho cereja profundo. Complexo e elegante, com notas de frutas vermelhas, ameixa, especiarias e cassis. Estas se entrelaçam com as notas de chocolate, tabaco e cedro. Continua a expressão de frutas vermelhas na boca, sobressai-se o amadurecimento dos taninos, que proporcionam ao vinho concentração e volume e, ao mesmo tempo, elegância e harmonia.

## HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas e brancas e carnes de caça, preparadas de diferentes maneiras. Massas, terrines e patês. Queijo de vaca e de cabra, cremosos, secos e curados.