

DON MELCHOR

SAFRA 2005
D.O. Puente Alto, Vale do Alto Maipo



CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	97%
CABERNET FRANC	3%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Novembro de 2006

ANÁLISE

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA	14,5° VOL%
pH	3,56
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,26 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.
2004-2013: 8.000 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. Neste ano excepcional, as condições climáticas altamente favoráveis nos permitiram colher as uvas com calma. O começo da primavera foi levemente mais quente que o normal, o que antecipou a brotação e a floração em cerca de cinco dias. Apesar disso, a mudança de cor ocorreu pontualmente e de forma muito parelha. Durante os períodos de amadurecimento e colheita, as temperaturas também foram levemente mais altas, e apesar de, durante a noite, terem se mantido próximas ao normal, as mínimas do último mês foram mais frescas. Estas condições nos permitiram esperar que as uvas amadurecessem completamente e, na prática, levamos um mês para colhê-las, de forma que obtivemos frutas de excelente qualidade.

COLHEITA

Manual, entre 19 de abril e 17 de maio de 2005. O rendimento do vinhedo foi de 2,5 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.
(70% novos e 30% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

25 a 30 anos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho rubi intenso. O primeiro aroma proporciona uma sensação doce de frutas vermelhas intensas, como cereja e salsaparrilha. Em seguida, apresenta notas de grafite, lápis e chocolate. Continua a expressão de frutas vermelhas na boca. É um vinho denso e encorpado. Taninos finos e maduros se destacam, proporcionando grande concentração, um final longo e amplo.

HARMONIZAÇÃO

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