

DON MELCHOR

SAFRA 2006
D.O. Puente Alto, Vale do Alto Maipo



CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	96%
CABERNET FRANC	4%

DATA DE ENGARRAFAMENTO
Novembro de 2007

ANÁLISE	
GRADUAÇÃO ALCÓOLICA	14,5° VOL%
pH	3,63
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,36 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.

Um amadurecimento mais lento que o normal e uma grande diferença entre as temperaturas diurnas e noturnas nos levaram a colher a uva mais tarde que nos anos anteriores.

A intensa divisão do vinhedo para a continuação do amadurecimento, além das condições climáticas durante o período de amadurecimento das uvas, nos permitiu esperar com calma o amadurecimento real dos taninos e conservar toda a expressão da fruta fresca do Cabernet Sauvignon de Puente Alto.

COLHEITA

Manual, entre 24 de abril e 19 de maio de 2006.
O rendimento do vinhedo foi de 4,8 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

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

POTENCIAL DE GUARDA

25 a 30 anos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho rubi intenso. Expressivo e complexo, com notas de chocolate, cereja preta e ameixa, que se entrelaçam com aromas de café e cassis. 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.