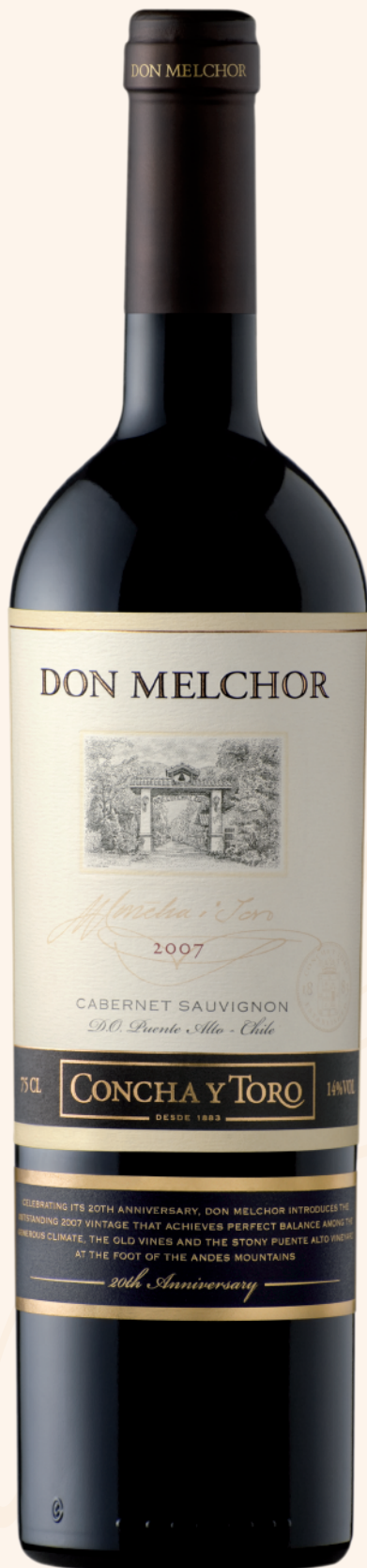


DON MELCHOR

SAFRA 2007
D.O. Puente Alto, Vale do Alto Maipo



CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	98%
CABERNET FRANC	2%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Novembro 2008

ANÁLISE

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA	14,6° VOL%
pH	3,55
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,60 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. É formado por 114 hectares de Cabernet Sauvignon (93%) e Cabernet Franc (7%).

ANO E DENSIDADE DE PLANTAÇÃO

1979-1992, 4000 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.

O inverno foi menos frio que o normal, o que permitiu um bom começo da primavera e um bom desenvolvimento do vinhedo. O começo do verão foi quente, mas ficou mais frio no final, o que permitiu um amadurecimento muito bom dos cachos. As precipitações se concentraram no inverno, o que permitiu colher no momento adequado sem preocupação com o clima. As condições excelentes ao longo da temporada e os baixos rendimentos do vinhedo tiveram como resultado excelentes vinhos.

A precipitações entre maio e abril foram de 370,3 mm. A temperatura média foi de 14,8, marcando principalmente pelo inverno menos frio.

COLHEITA

Manual, entre 26 de abril e 19 de maio de 2007. 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 de pequeno volume, e dura 10 dias a temperaturas entre 25 e 28o C, com 4 remontagens diárias. Ao terminar este processo, a cuba é hermeticamente fechada e começa um período de maceração de 10 a 20 dias, a temperaturas entre 23 e 25° C, o que permite obter 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

15 meses em barris de carvalho francês (78% novos e 22% de segundo uso).

POTENCIAL DE REPOUSO

25 a 30 anos.

NOTA DE CATA

Vermelho rubi intenso. Muito expressivo e intenso. O vinho mostra uma enorme complexidade com notas de fruta, grafite e especiarias, seguidas de notas de mirtilo, groselha preta, café e chocolate. No começo se mostra denso, suave e exuberante, para em seguida se abrir para uma evolução de grande concentração, densa e que faz lembrar carne, com grande potência e elegância. Muito bem equilibrado, com um final persistente que mostra a enorme intensidade da fruta.

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.