

DON MELCHOR

SAFRA 2008
D.O. Puente Alto, Vale do Alto Maipo



CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	97%
CABERNET FRANC	3%
DATA DE ENGARRAFAMENTO	
Novembro de 2009	
ANÁLISE	
GRADUAÇÃO ALCÓOLICA	14,8° VOL%
pH	3,65
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,68 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

1979-2002, 2000-4000 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.

Esta temporada se caracterizou por um inverno frio e um começo da primavera fresco, seguido de um verão quente. As temperaturas mínimas sempre foram baixas, ocasionando uma boa diferença entre as máximas temperaturas atingidas durante o dia e as mínimas atingidas à noite

Esta foi uma temporada relativamente seca em termos de chuva. Os meses de primavera e verão foram muito secos, com apenas alguns poucos episódios de chuva em março e abril.

COLHEITA

Manual, entre 15 de abril e 15 de maio de 2008.
O rendimento do vinhedo é de 3,6 ton/ha.

ADEGA VINIFICADORA

Adega Don Melchor, Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

A fermentação alcoólica é realizada em tanques de aço inoxidável de pequeno volume, para manter separada cada sub-parcela do vinhedo. Estas fermentações duram 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.

GUARDA

15 meses em barris de carvalho francês (72% novos e 28% de segundo uso).

POTENCIAL DE REPOUSO

Maior que 35 anos.

NOTA DE CATA

Vermelho cereja intenso. Elegante e complexo, com aromas de frutas vermelhas e notas de cedro, tabaco e chocolate. O paladar bem estruturado possui bom corpo e é agradavelmente concentrado. O final é longo e bem equilibrado.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas na brasa, com Funghi Porcini, ou costela de cordeiro de Magalhães na brasa, com manteiga, batatas duquesa e cebolas echalotes caramelizadas.