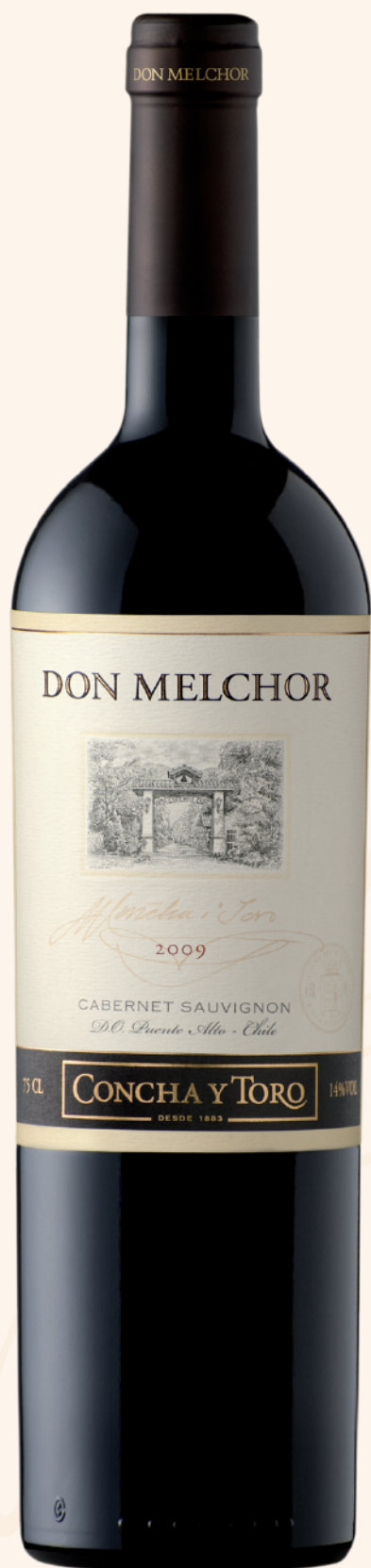


DON MELCHOR

SAFRA 2009

D.O. Puente Alto, Vale do Alto Maipo



CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	96%
CABERNET FRANC	4%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Novembro de 2010

ANÁLISE

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA	14,7° VOL%
pH	3,5
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,75 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.

Em geral, a temporada de 2009 foi bem mais quente no Chile, uma tendência que se repetiu também em Puente Alto. No entanto, a proximidade do vinhedo em relação à Cordilheira dos Andes, além das noites frescas, particulares desta vindima, nos permitiram manter um grande equilíbrio na fruta e produzir um vinho que mantém a personalidade do Don Melchor, com grande frescor, equilíbrio e taninos maduros.

COLHEITA

Manual, entre 14 de abril e 19 de maio de 2009. O rendimento do vinhedo é de 3,2 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 28°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 25°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. (71% novos e 29% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Maior que 35 anos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho cereja profundo. Sobressaem-se groselha preta, amora e notas de chocolate. Na boca o ataque é suave; em seguida, a evolução é densa com taninos sedosos, mas ao mesmo tempo cresce uma sensação de frescor e acidez intensa que dão ao vinho um final vivo, fresco e longo.

HARMONIZAÇÃO

Carnes como cervo ou peru preparadas com molhos à base de frutas, como mirtilo ou ameixa, e acompanhamentos como maçãs caramelizadas com mel ou laranja, risoto de açafrão e ossobuco. Foie gras selado e diversos tipos de queijos maduros.