

DON MELCHOR

SAFRA 2010
D.O. Puente Alto, Vale do Alto Maipo



CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	97%
CABERNET FRANC	3%
DATA DE ENGARRAFAMENTO Dezembro 2011	
ANÁLISE	
GRADUAÇÃO ALCÓOLICA	14,6° VOL%
pH	3,60
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,66 g/L

ENÓLOGO

Enrique Tirado.

VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo Don Melchor, D.O. Puente Alto, Vale do Alto Maipo.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Localizado aos pés da Cordilheira dos Andes, o Vinhedo Don Melchor está na margem norte do rio Maipo a 650 metros de altitude. Está conformado por 127 hectares: 90% correspondem a Cabernet Sauvignon, 7,1% a Cabernet Franc, 1,9% a Merlot, e 1% a Petit Verdot. Na atualidade, o vinhedo antigo atinge uma média de trinta anos de idade.

ANO E DENSIDADE DE PLANTAÇÃO

Vinhedo antigo: 1979-1992, 4.000 plantas/ha.
Vinhedo novo: 2004-2013, 8.000 plantas/ha.

SOLO

Nos seus primeiros 30 centímetros, o solo é franco. Logo, quanto maior a profundidade, aparece uma grande quantidade de pedras. Estes solos garantem uma boa drenagem e uma baixa fertilidade, o que permite restringir o crescimento vegetativo das plantas e favorece a acumulação e 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 regiões mais frias dentro do Vale do Alto Maipo. Ao longo de toda a temporada de crescimento e amadurecimento da uva, as temperaturas foram mais baixas do que o normal, com uma média de 14,2°C. Foi um ano climaticamente frio, portanto o período de amadurecimento foi retrasado e fez com que a colheita se fosse realizada uma semana depois do habitual. Conseguimos colher uvas com uma grande

concentração e maturação dos taninos.

As precipitações durante 2010 foram de 283,8 milímetros, índice menor do que a média normal.

COLHEITA

Manual. Entre 22 de abril e 27 de maio de 2010. 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 de pequeno volume, para manter separada cada sub-parcela do vinhedo. Estas fermentações duram de 8 a 10 dias, a temperaturas entre 25 e 28°C, com 4 a 6 remontagens diárias. Depois de terminada a fermentação, o recipiente é fechado 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, cada recipiente é aberto em função da degustação da equipe de enólogos e viticultores do Don Melchor. Depois todos os vinhos são degustados e selecionados para realizar a mistura final que é colocada no barril.

GUARDA

15 meses em tonéis de carvalho francês (76% novos e 24% de segundo uso).

POTENCIAL DE REPOUSO

20-25 anos.

NOTA DE CATA

É um vinho muito complexo e elegante, com notas de grafite e fruta vermelha. Balanceado na boca, com final longo e coloração intensa. Tem uma textura de taninos suaves, finos e elegantes, que lhe entregam uma grande concentração e densidade, formando capas de aromas e sabores.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas, especialmente de carneiro e carnes de caça silvestre de diferentes formas: forno, cozidas, em receitas com molhos de vinho tinto, cogumelos, alecrim e tomates, entre outras. Diferentes terrinas e patês, especialmente de pato com trufas. Queijos de vaca ou de cabra; queijos secos e maduros, ou queijos cremosos.