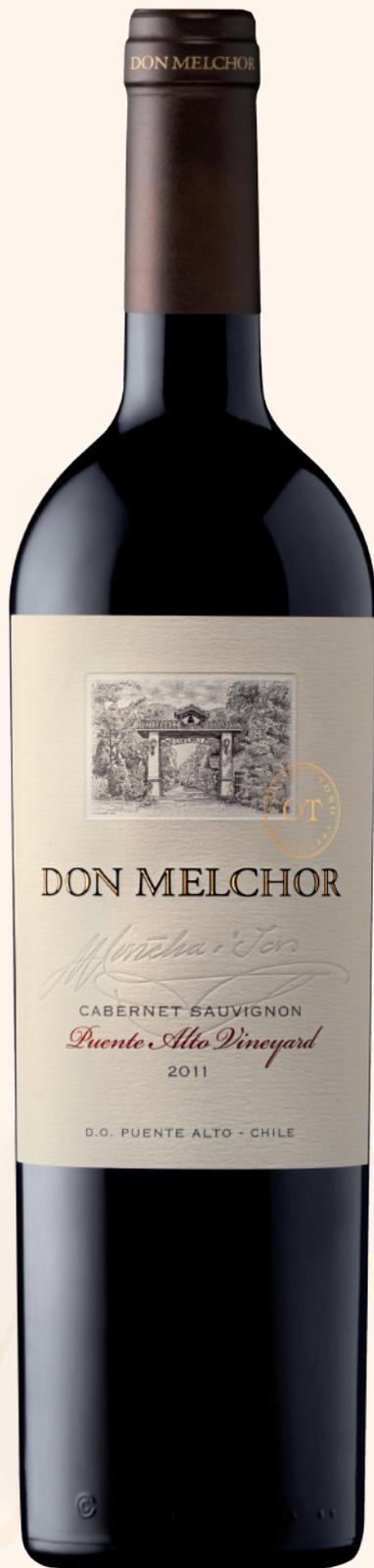


# DON MELCHOR

SAFRA 2011  
D.O. Puente Alto, Vale do Alto Maipo



## CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	99%
CABERNET FRANC	1%

## DATA DE ENGARRAFAMENTO

Novembro 2012

## ANÁLISE

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA	14,6° VOL%
pH	3,6
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,52 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 (80%): 1979-1992, 4.000 plantas/há  
Vinhedo novo (20%): 2004-2013, 8.000 plantas/há

## 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 350mm. Corresponde a uma das regiões mais frias dentro do Vale do Alto Maipo. Esta temporada, especialmente entre a floração e o amadurecimento, esteve marcada por temperaturas mais frias do que o normal, condição que levou a colher as uvas mais tarde.

No momento da colheita, os frutos mostravam uma grande expressão de fruta fresca, cheios de aromas e sabores, com uma alta concentração de taninos muito finos.

As chuvas entre maio e abril foram de 238,7 mm. A temperatura média foi de 13,9°C.

## COLHEITA

Manual. Entre 26 de abril e 25 de maio de 2011.

O rendimento 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 barris de carvalho francês (70% novas e 30% de segundo uso).

## POTENCIAL DE GUARDA

20 a 25 anos.

## NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Vinho muito complexo e elegante. No nariz mostra notas de grafite, frutos vermelhos e chocolate. Na boca apresenta um ataque suave de taninos, textura sedosa e equilibrada, dando passagem a capas de aromas e sabores que entregam ao vinho grande concentração, profundidade e complexidade final.

## HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas, especialmente carneiro e carnes de caça em diferentes receitas: ao forno, cozidas, 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, secos, maduros ou cremosos.