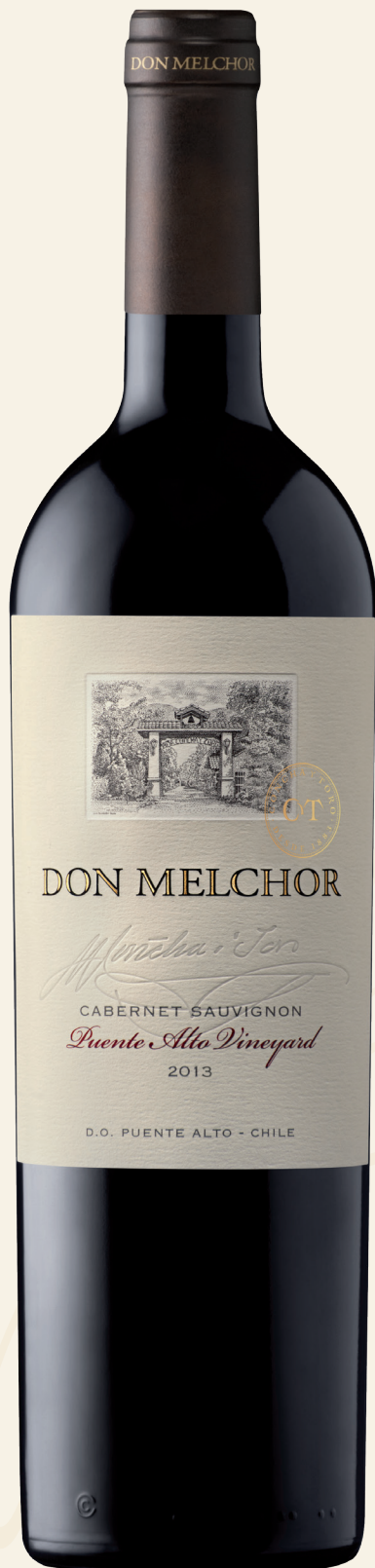


DON MELCHOR

SAFRA 2013
D.O. Puente Alto, Vale do Alto Maipo



CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	91%
CABERNET FRANC	9%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Novembro 2014

ANÁLISE

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA	14,5° VOL%
pH	3,64
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,26g/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 30 anos de idade.

ANO E DENSIDADE DE PLANTAÇÃO

Vinhedo antigo (80%): 1979-1992, 4.000 plantas/ha.
Vinhedo novo (20%): 2004-2013, 8.000 plantas/ha.

SOLO

Nos primeiros 30 centímetros, o solo é franco. Logo, em profundidade, aparece uma grande quantidade de pedras. Estes solos garantem uma boa drenagem e uma baixa fertilidade, permitindo restringir o crescimento vegetativo das plantas e favorece a acumulação e amadurecimento dos compostos fenólicos.

CLIMA

Em geral, o vinhedo possui 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.
Esta temporada foi a mais fria na história do Don Melchor, condição que, junto com uma colheita realizada dez dias depois do prazo habitual, permitiu um lento amadurecimento da uva, chegando ao final da temporada, situação ideal para atingir um excelente

amadurecimento dos taninos, junto com uma ótima expressão de fruta, frescor e personalidade.

A temporada 2012-2013 recebeu 357,3 mm de chuvas, enquanto a temperatura média foi de 13,5 °C.

COLHEITA

Manual. Entre 17 de abril e 17 de maio de 2013. O rendimento do vinhedo é de 5 ton/ha.

ADEGA VINIFICADORA

Adega Don Melchor, Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

A fermentação alcoólica é realizada em tanques de aço inoxidável de pequeno volume, com a finalidade de manter separada cada sub-parcela do vinhedo. Estas fermentações duram 10 dias a temperaturas próximas aos 26°C, com 4 a 6 remontagens por dia. Após terminada a fermentação, a cuba é fechada hermeticamente, e começa um período de maceração de 11 dias, a temperaturas entre 23 e 25°C, permitindo uma extração maior e taninos mais suaves. No final da maceração, cada cuba é esvaziada em função da degustação da equipe de enólogos e o viticultor do Don Melchor. Logo, todos os vinhos são degustados e selecionados para realizar a mistura final, que é introduzida em um barril.

GUARDA

15 meses em barris de carvalho francês (66% novas e 34% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

20-25 anos.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho cereja profundo. Vinho de grande complexidade aromática, destacando a expressão de fruta do Cabernet. De grande concentração e persistência na boca, fresco, com taninos suaves, finos e delicados, consegue um equilíbrio excelente.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas, especialmente de carneiro, e carnes de caça silvestre em diversas preparações: ao forno, refogadas, 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.