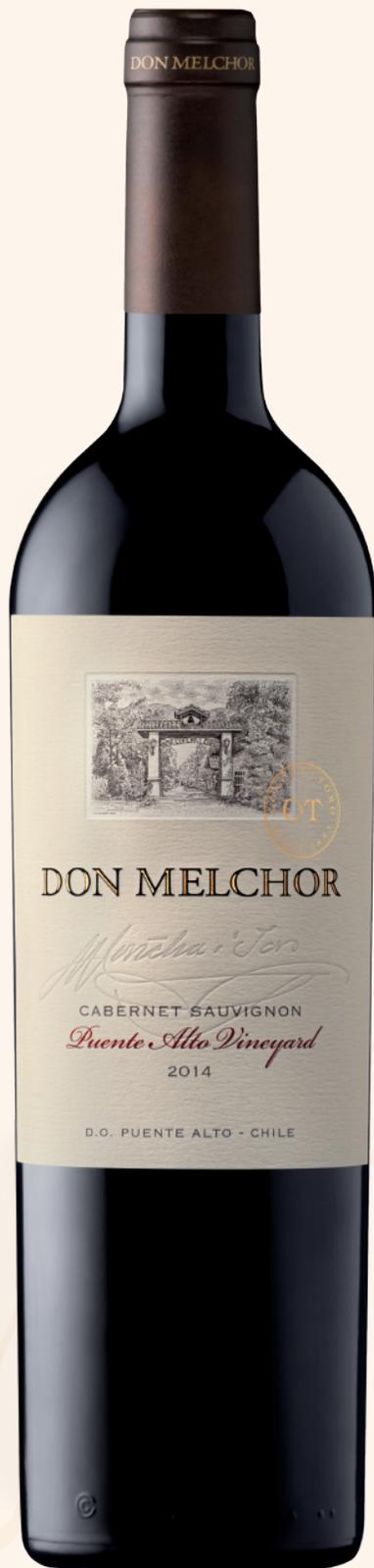


DON MELCHOR

SAFRA 2014
D.O. Puente Alto, Vale do Alto Maipo



CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	92%
CABERNET FRANC	8%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Outubro 2015

ANÁLISE

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA	14,5° VOL%
pH	3,59
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,53 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 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.

A temporada 2013-2014 recebeu 245,5 mm de precipitações e a temperatura média foi de 14 °C. Temperaturas frescas e noites frias que começaram em fevereiro permitiram uma maior expressão e concentração de aromas nas uvas e vinhos

COLHEITA

Manual. Entre 25 de março e 8 de maio de 2014. O rendimento do vinhedo é de 3,5 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 (65% novas e 35% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

20-25 anos.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Excelente expressão dos aromas característicos de frutas vermelhas do Cabernet Sauvignon, seguidos de notas minerais de cinzas e lápis. Grande complexidade na boca, com uma excelente concentração e frescor, acompanhado de taninos aveludados.

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.