

DON MELCHOR

COSECHA 1987
D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo



CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	100%
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	12,9° VOL%
pH	3,69
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,43 g/L

ENÓLOGO

Goetz Von Gersdorff.

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Don Melchor, D.O. Puente Alto,
Valle del Alto Maipo.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

Situado a los pies de la Cordillera de los Andes, el Viñedo Don Melchor está ubicado en la ribera norte del río Maipo a 650 msnm. Está conformado por 75 hectáreas de Cabernet Sauvignon, con 10 a 20 años de antigüedad.

SUELO

En sus primeros 30 centímetros el suelo es franco. Luego, en profundidad aparece una gran cantidad de piedras. Estos suelos aseguran un buen drenaje y una baja fertilidad, lo que permite restringir el crecimiento vegetativo de las plantas y favorece la acumulación y maduración de los compuestos fenólicos.

CLIMA

En general, el viñedo tiene un clima mediterráneo semiárido, con una pluviometría promedio anual de 350 mm. Corresponde a una de las zonas más frías dentro del Valle del Alto Maipo. La primera cosecha de Don Melchor en el año 1987 corresponde a un año climáticamente normal, con buenas temperaturas durante los meses de enero y febrero y prácticamente ausencia de lluvias en el período de maduración, condiciones que produjeron una muy buena madurez de la uva.

COSECHA

Manual en el mes de Marzo de 1987.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Don Melchor, Puente Alto.

VINIFICACIÓN

La fermentación alcohólica se realiza en cubas de Raulí. estas fermentaciones duran 10 días a temperaturas entre 24 a 28°C con 4 remontajes diarios. Una vez terminada la fermentación, la cuba es herméticamente cerrada, y comienza un periodo de maceración de 10 a 20 días, a temperaturas entre 23 y 25°C, lo que permite una mayor extracción y taninos más suaves. Al final de la maceración, cada cuba es descubada en función de la degustación del equipo de enólogos y viticultor de Don Melchor. Posteriormente, todos los vinos son degustados y seleccionado para realizar la mezcla final, la que es ingresada a barrica.

GUARDA

8 meses en barrica de roble francés
(100 % nuevas).

POTENCIAL DE GUARDA

Mayor a 35 años.

NOTA DE CATA

Rojo cereza intenso. Un vino con una tremenda complejidad aromática y una gran expresión de fruta del Cabernet. Altamente concentrado y persistente en el paladar. Fresco, con taninos suaves, finos y delicados, y un excelente balance.

MARIDAJE

Carnes de caza como cabrito asado cocinado lentamente en su jugo con hierbas tales como el romero. Preparaciones como risotto de hongos silvestres, con queso parmesano y trufa negra. Terrinas y patés con trufas. Quesos maduros de sabor suave y cremoso.