

DON MELCHOR

COSECHA 1988
D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo



CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	100%
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	13,5° VOL%
pH	3,55
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,68 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 cosecha 1988 es la segunda de Don Melchor. Esta temporada fue influenciada por el fenómeno climático de la Corriente de El Niño, cuyas condiciones de frío y abundantes lluvias fueron propias del clima de ese año. Con 779 milímetros de agua caída, el doble de un año normal, y una media de temperaturas máximas levemente menor, la cosecha se retrasó hasta mediados de abril para conseguir una buena madurez de la uva.

COSECHA

Manual en el mes de abril de 1988.

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 terminado este proceso, 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 seleccionados para realizar la mezcla final, la que es ingresada a barrica.

GUARDA

12 meses en barrica de roble francés
(60 % nuevas y 40% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Mayor a 35 años.

NOTA DE CATA

Rojo anaranjado, con notas de frutas rojas, café, chocolate, humo y especias. En boca el ataque es suave, seguido de taninos firmes que le dan vida y nervio al vino, terminando con un largo y agradable final.

MARIDAJE

Marida perfectamente con salsas aterciopeladas y reducciones leves. Va muy bien con pastas rellenas con carnes de caza, tales como ravioli de carne de jabalí con setas o con mantequilla trufada, o bien con confit de pato con manzanas y pasas. También combina bien con una amplia variedad de terrinas, patés y quesos curados suaves y cremosos.