

DON MELCHOR

COSECHA 1989

D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo



CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	100%
--------------------	------

ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	13,9° VOL%
------------------	------------

pH	3,59
----	------

ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,04 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. Este año, presentó buenas condiciones climáticas aún cuando empezó con un invierno y una primavera más fríos que lo normal. Las temperaturas máximas y mínimas fueron más extremas, lo que explica la intensa expresión frutal y la complejidad del vino.

COSECHA

Manual en el mes de Marzo y Abril de 1989.

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

GUARDA

12 meses en barrica de roble francés (62 % nuevas y 38 % de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Mayor a 35 años.

NOTA DE CATA

Rojo con matices naranjos. Finos y complejos aromas de frutos rojos como zarzaparrillas, con toques de mentol y vainilla. Espléndida expresión de elegancia y complejidad, con un final gentil y persistente.

MARIDAJE

Un puré de papas con aceite de trufas, polenta cremosa, verduras o champiñones a la mantequilla acompaña muy bien a esta cosecha. Preparaciones como lomo de jabalí braceado al vino tinto o Gnocchi de camote sobre salsa de setas van perfectamente con Don Melchor 1989. Logra muy buen equilibrio con quesos maduros de sabor suave y cremoso.