

DON MELCHOR

COSECHA 1990
D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo



CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	100%
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	13° VOL%
pH	3,59
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,63 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. Aunque las temperaturas fueron más altas durante el mes de enero, en el inicio del periodo de maduración, el resto del período se mantuvo más frío de lo normal. Por otra parte, las precipitaciones registradas también se acercaron a la media histórica, con lluvias concentradas durante los meses de invierno, que proporcionaron una buena reserva de las aguas subterráneas.

COSECHA

Manual en el mes de marzo y abril de 1990.

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 color ocre, aromas a café, hierbas y especias con notas balsámicas. El paladar comienza fresco con una cierta presencia de taninos. La evolución es concentrada, para luego mostrar taninos más firmes de lo que aparecieron inicialmente. El final es largo y muy persistente.

MARIDAJE

Cortes de carnes más grasas, platos con salsas de buena concentración y reducciones con un poco de vinagre balsámico. Variadas terrinas y patés, especialmente hechas con pato y trufas negras. Quesos curados, tales como Parmigiano Reggiano, Grana Padano o cheddar.