

# DON MELCHOR



**COSECHA 1991**  
*D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo*

<b>CEPAS</b>	
CABERNET SAUVIGNON	100%
<b>FECHA DE EMBOTELLADO</b>	
Noviembre 1992	
<b>ANÁLISIS</b>	
GRADO ALCOHÓLICO	12,7° VOL%
pH	3,54
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,48 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.

Desde la brotación a la cosecha fue un año climáticamente ideal, salvo por la menor radiación solar presentada este año. Esto se vio marcado por una menor graduación alcohólica en relación con las tres temporadas anteriores.

La uva se cosechó con la madurez adecuada a comienzos de abril. Una fermentación alcohólica normal y una maceración de 15 días lograron obtener un vino muy expresivo en aromas.

## COSECHA

Manual en el mes de abril de 1991.

## BODEGA VINIFICADORA

Bodega Don Melchor, Puente Alto.

## VINIFICACIÓN

La fermentación alcohólica se realiza en estanques de acero inoxidable. 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, 40% de segundo uso).

## POTENCIAL DE GUARDA

Mayor a 35 años.

## NOTA DE CATA

Rojo profundo. Ciruelas secas, vainilla, chocolate, tabaco y suaves notas de mentol. De gran complejidad y expresión en boca. Taninos maduros que le dan gran volumen, fineza y persistencia en boca.

## 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.