

DON MELCHOR

COSECHA 1993
D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo



CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	100%
FECHA DE EMBOTELLADO	
Noviembre 1994	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	12,2° VOL%
pH	3,61
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.

Un año climáticamente equilibrado, con buenas temperaturas desde la brotación hasta la cosecha y con lluvias moderadas a bajas, que permitieron un buen desarrollo de la uva. Aunque para esta cosecha la cantidad de precipitaciones fue 508 milímetros, 92 de estos cayeron a fines de abril, después de que la cosecha había terminado, permitiendo tener una buena vendimia.

COSECHA

Manual en el mes de marzo y abril de 1993.

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 (65% nuevas, 35% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Mayor a 35 años.

NOTA DE CATA

Rojo profundo intenso. Frutas rojas, chocolate y tabaco bien entrelazados con notas de vainilla. Suave, profundo en boca, equilibrado y de gran elegancia.

MARIDAJE

Aves de caza silvestres en diferentes maneras: al horno, estofadas, en preparaciones con salsas de vino tinto, setas, romero y tomates, entre otras. Diferentes terrinas y patés, especialmente de pato con trufas. Quesos de vaca o de cabra, quesos secos y maduros.