

# DON MELCHOR

COSECHA 1994  
D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo



CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	100%
FECHA DE EMBOTELLADO	
Noviembre 1995	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	12,8° VOL%
pH	3,75
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,58 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 temperaturas normales y precipitaciones dentro de la media. Del mismo modo, la radiación solar fue sobre el promedio, lo que permitió cortar la uva en el mes de abril, con una muy buena madurez de la fruta.

## COSECHA

Manual en el mes de abril de 1994.

## 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 (63% nuevas, 37% de segundo uso).

## POTENCIAL DE GUARDA

Mayor a 35 años.

## NOTA DE CATA

Fruta fresca, ciruelas secas, berries y canela. Mentolado, firme, taninos maduros, voluminoso, redondo, complejo y persistente en el paladar.

## 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.