

DON MELCHOR



COSECHA 1997
D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo

CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	100%
FECHA DE EMBOTELLADO	
Noviembre 1998	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	13,9° VOL%
pH	3,78
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,14 g/L

ENÓLOGO

Enrique Tirado.

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.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN

1979-1992: 4.000 plantas/há.

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 clima balanceado le entregó una gran redondez a los taninos, mientras que los cuidados en el viñedo aseguraron una óptima maduración. La uva fue cosechada a mano en abril y la vinificación se realizó en las bodegas de Puente Alto. Durante la fermentación y la maceración, buscamos el mayor rango de aromas y concentraciones, lo que aseguró un resultado armonioso y balanceado. Una fermentación

controlada y un apropiado contacto con la madera lo hicieron posible. Este vino expresa toda la fuerza del viñedo de Puente Alto y muestra un excepcional potencial de guarda.

COSECHA

Manual en el mes de abril de 1997.

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
(70% nuevas, 30% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Mayor a 35 años.

NOTA DE CATA

Rojo rubí profundo. Ciruelas maduras, cassis, chocolate y tabaco acompañado de notas de mentol y vainilla. Fino, elegante y complejo, con taninos maduros que le dan al vino gran volumen y persistencia.

MARIDAJE

Carnes rojas y blancas, carnes de caza, preparadas de diferentes maneras. Pastas, terrinas y patés. Queso de vaca y de cabra, cremosos, secos y maduros.