

DON MELCHOR



COSECHA 1998

D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo

CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	100%
--------------------	------

FECHA DE EMBOTELLADO

Noviembre 1999

ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	13,3° VOL%
------------------	------------

pH	3,68
----	------

ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,43 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.

La cosecha 1998 estuvo climáticamente marcada por la influencia del "Fenómeno de El Niño", lo cual provocó abundantes precipitaciones, temperatura algo menor y baja radiación solar.

La lluvia se concentró principalmente durante el crecimiento vegetativo de la planta. Esta situación fue un real desafío y requirió un gran trabajo en el viñedo, en el cual se cuidó extremadamente el desarrollo del follaje, se realizaron desbotes y se removió el exceso de hojas para asegurar un crecimiento balanceado.

La cosecha tuvo que esperar hasta fines de abril, dos semanas más tarde de lo normal. El desarrollo de los taninos fue uno de los más lentos que hemos registrado, por lo tanto, el momento exacto de la cosecha sólo se pudo determinar por medio de la toma de muestra de uvas.

COSECHA

Manual en el mes abril de 1998.

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 seleccionado para realizar la mezcla final, la que es ingresada a barrica.

GUARDA

13 meses en barrica de roble francés (68% nuevas, 32% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Mayor a 35 años.

NOTA DE CATA

Rojo rubí profundo. Aromas de chocolate, ciruelas maduras y notas de mentol se perciben de inmediato en el vino, luego aparecen las notas de casis, berries y vainilla que le aportan una gran complejidad aromática. En boca el vino es equilibrado y placentero, destacando su armonía y fineza. Los taninos maduros le entregan concentración 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.