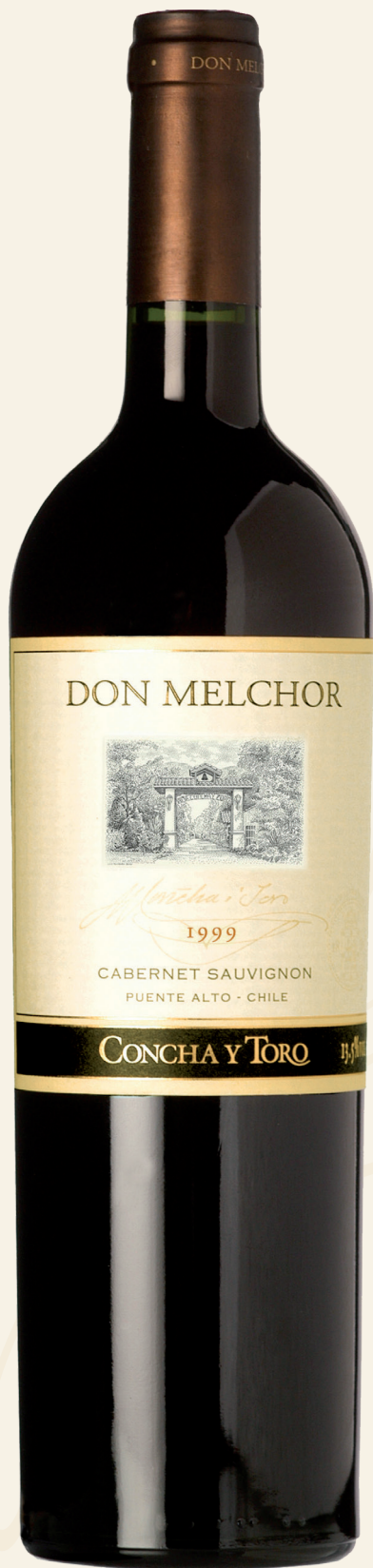


# DON MELCHOR



COSECHA 1999  
D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo

CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	93%
CABERNET FRANC	7%
FECHA DE EMBOTELLADO	
Noviembre 2000	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	13,8° VOL%
pH	3,75
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,20 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 1999 se inició dos semanas antes de lo normal, debido a que el período de maduración fue largo, seco y con buenas temperaturas, condiciones climáticas que contrastaron con la temporada anterior. Racimos con taninos maduros y elegantes hacían presagiar grandes vinos. La vendimia se concentró en las dos primeras semanas de abril y el meticuloso trabajo en el viñedo durante el año, permitió llegar a la bodega con uvas muy sanas, maduras y concentradas en aromas y sabores.

## COSECHA

Manual en el mes de abril de 1999.

## 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

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 intenso. Destaca su finura aromática. Aromas de frutos maduros y berries son el inicio de una gran complejidad que aparece en la copa. Luego se perciben las notas de tabaco, café y chocolate muy bien "casadas" con la vainilla. En la boca el vino destaca por sus taninos maduros y amables. La elegancia de esta cosecha habla de un Puente Alto en su mejor expresión. El final es placentero y largo con una gran armonía y balance.

## 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.