

DON MELCHOR

COSECHA 2000
D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo



CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	100%
FECHA DE EMBOTELLADO	
Noviembre 2001	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	13,8° VOL%
pH	3,67
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,32 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 temporada estuvo marcada por buenas condiciones climáticas, un invierno frío y lluvioso marcó el inicio del año. Posteriormente, durante la primavera y verano, aunque las temperaturas fueron suficientes para un desarrollo equilibrado del viñedo, éstas fueron levemente inferiores al promedio histórico del área, lo que junto a algunas lluvias a mediados del mes de abril, alargó el período de cosecha en búsqueda de la fruta madura del Cabernet Sauvignon.

COSECHA

Manual en el mes de marzo y abril de 2000. El rendimiento del viñedo es de 4,8 ton/há.

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

14 meses en barrica de roble francés (70% nuevas y 30% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Mayor a 35 años.

NOTA DE CATA

Rojo rubí intenso. El rojo rubí intenso nos prepara para sentir la gran expresión de frutas rojas que sobresalen en el vino, las notas del Cabernet Sauvignon de Puente Alto se pueden apreciar fácilmente. En boca, unos taninos maduros y jóvenes le otorgan al vino un gran equilibrio y un final placentero. Como en todos los Don Melchor sobresale la elegancia y complejidad en los aromas y sabores, acompañado de una buena concentración que le entregará al vino una muy buena evolución en el tiempo.

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.