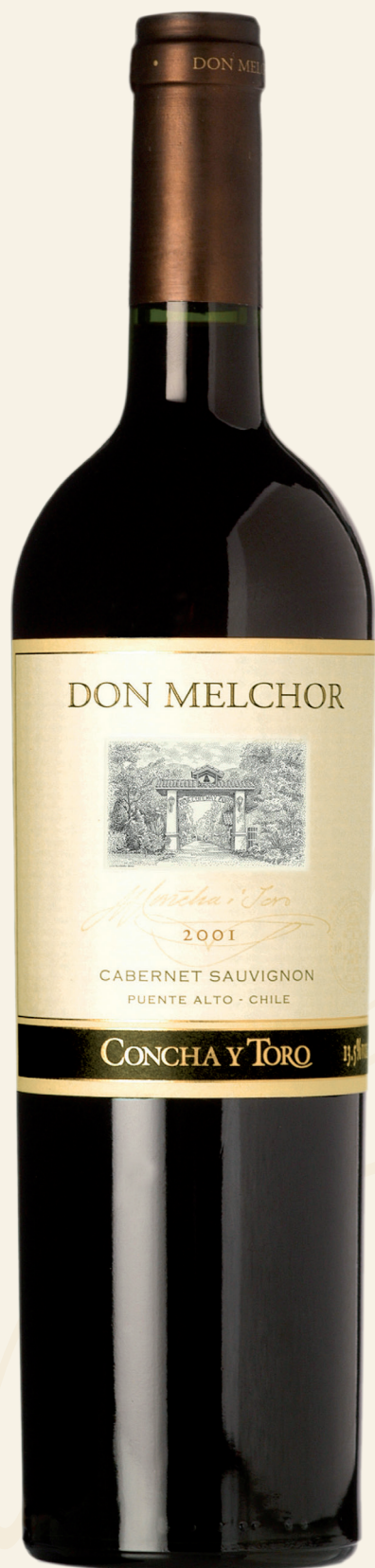


# DON MELCHOR



**COSECHA 2001**  
*D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo*

<b>CEPAS</b>	
CABERNET SAUVIGNON	91%
CABERNET FRANC	9%
<b>FECHA DE EMBOTELLADO</b>	
Noviembre 2002	
<b>ANÁLISIS</b>	
GRADO ALCOHÓLICO	14° VOL%
pH	3,75
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,30 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 conformado por 75 hectáreas y se ubica en la ribera norte del río Maipo a 650 msnm.

## AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN

2004-2013: 8.000 plantas/ha.

## SUELO

En sus primeros 30 centímetros el suelo es franco, para luego, en profundidad, aparecer gran cantidad de piedras. Estos suelos aseguran un buen drenaje, y una baja fertilidad, lo que permite tener una restricción en el crecimiento vegetativo de las plantas, favoreciendo 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.

Las lluvias de esta temporada se concentraron principalmente entre junio y julio. El invierno comenzó frío, continuando con una primavera con agradables temperaturas, lo que permitió un buen inicio del desarrollo de la vid. El verano se caracterizó por buenas temperaturas, cercano a un año normal, terminando la temporada un poco más fría y con una baja cantidad de precipitaciones, permitiendo una muy buena madurez de los racimos.

Las precipitaciones entre mayo y abril fueron de 537,3 mm. La temperatura promedio fue de 14,4 °C marcado por un invierno menos frío y un verano más fresco.

## COSECHA

Manual. Entre el 1 y el 29 de abril de 2001.  
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 de pequeño volumen de modo de mantener separada cada sub-parcela del viñedo. Estas fermentaciones duran de 8 a 10 días a temperaturas entre 25 y 28°C con 4 a 6 remontajes diarios. Una vez terminada la fermentación, 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

14 meses en barrica de roble francés  
(75% nuevas y 25% de segundo uso).

## POTENCIAL DE GUARDA

25-30 años.

## NOTA DE CATA

Intenso rojo rubí. Una gran expresión aromática, intensa en frutas, grafito, gran complejidad, fineza, con notas de chimenea fría. Un ataque suave, con una muy buena trama de taninos en su evolución, gran concentración y una potencia controlada, con un final largo y lleno. Una gran personalidad y expresión en esta cosecha.

## 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.