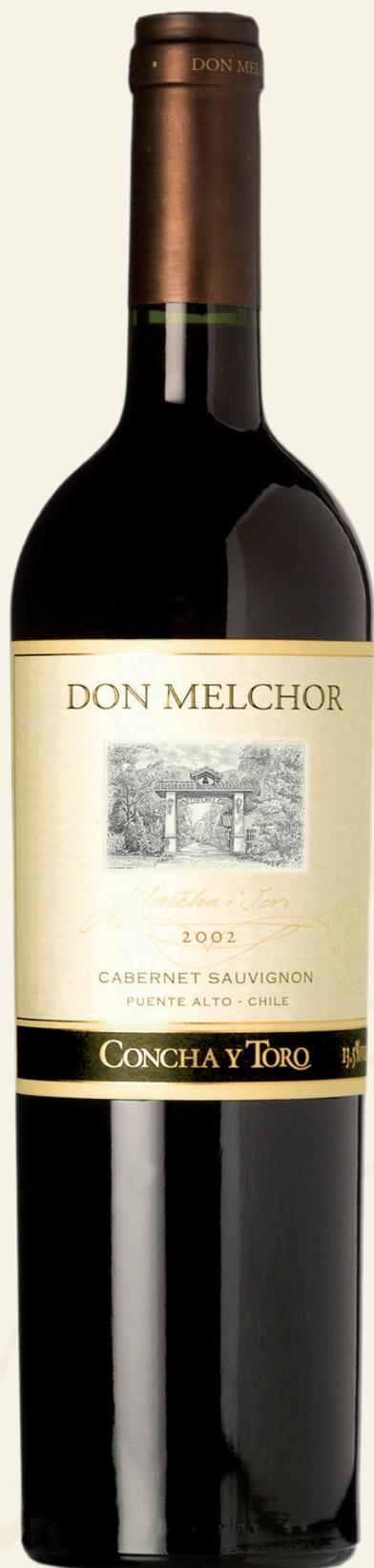


DON MELCHOR

COSECHA 2002

D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo



CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	96%
CABERNET FRANC	4%

FECHA DE EMBOTELLADO

Noviembre 2003

ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	14° VOL%
pH	3,6
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,5 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.

Las condiciones climáticas de esta temporada en el viñedo de Don Melchor fueron cercanas a una temporada normal. Lluvias concentradas en invierno y buenas temperaturas, permitieron tener una muy buena madurez de los racimos. El efecto de las pocas lluvias caídas durante el periodo de madurez, fueron aminoradas por la acción de los suelos pedregosos del viñedo.

COSECHA

Manual en el mes de marzo y abril de 2002.

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 (68% nuevas, 32% usadas).

POTENCIAL DE GUARDA

Mayor a 35 años.

NOTA DE CATA

Rojo rubí intenso. Gran expresión de frutos negros, ciruelas, chocolate, cassis y notas de café le entregan gran complejidad al vino. En boca es bien estructurado y un gran balance en boca, con taninos suaves y maduros que le aportan un muy buen final y persistencia al vino.

MARIDAJE

Aves de caza silvestres en diferentes maneras: al horno, estofadas, en preparaciones con salsas de vino tinto, setas, romero y tomates, entre otras. Diferentes terrinas y patés, especialmente de pato con trufas. Quesos de vaca o de cabra, quesos secos y maduros.