

DON MELCHOR

COSECHA 2003
D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo



CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	95%
CABERNET FRANC	5%
FECHA DE EMBOTELLADO	
Diciembre 2004	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	14,5° VOL%
pH	3,58
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,61 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

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 2002 - 2003 comenzó con una concentración de las lluvias en invierno, posteriormente una estación seca nos permitió tener racimos con granos pequeños que al final producirían vinos muy concentrados y expresivos. Durante la última etapa de madurez y durante la cosecha tuvimos un muy buen clima, aunque con temperaturas altas durante el día, pero durante la noche la temperatura bajaba lo suficiente para ayudar a una buena evolución de la madurez y conservar la expresión de la fruta en el viñedo.

COSECHA

Manual. Abril de 2003.

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 (77% nuevas, 23% usadas).

POTENCIAL DE GUARDA

20-25 años.

NOTA DE CATA

Rojo cereza profundo. Gran complejidad y elegancia, notas de cassis, frutas negras y maduras que se funden en mermelada de mora y arándanos. Luego aparecen notas de cedro, especias, chocolate y tabaco. Buena armonía, generoso y elegante. Bien estructurado, taninos firmes y maduros. Es un vino graso, denso y con buen volumen, que seduce desde su comienzo hasta el final.

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.