

DON MELCHOR

COSECHA 2004

D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo



CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	94%
CABERNET FRANC	6%

FECHA DE EMBOTELLADO

Diciembre 2005

ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	14,5° VOL%
pH	3,66
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,54 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 114 hectáreas de Cabernet Sauvignon (93%) y Cabernet Franc (7%).

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 2003-2004 estuvo marcada por unas precipitaciones totales menores a lo normal de la zona de Puente Alto y por temperaturas más altas durante el periodo de crecimiento y hasta mediados de la madurez, sin embargo, las temperaturas nocturnas se mantuvieron bajas cercanas a los promedios históricos, permitiéndonos tener noches frescas que ayudaron a una buena madurez.

En el mes de abril las temperaturas bajaron, siendo más frío que lo normal, lo que nos permitió tener un buen

final de la madurez, conservando toda la expresión y frescura de los racimos. La cosecha se atrasó en una semana con respecto a los años anteriores.

COSECHA

Manual entre el 19 de abril y el 11 de mayo de 2004. El rendimiento del viñedo fue de 4 ton/há.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Don Melchor, Puente Alto.

VINIFICACIÓN

La fermentación alcohólica se realiza en estanques de acero inoxidable por 10 días a temperaturas entre 25 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 seleccionado para realizar la mezcla final, la que es ingresada a barrica.

GUARDA

14 meses en barrica de roble francés. (69% nuevas, 31% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

25-30 años.

NOTA DE CATA

Rojo cereza profundo. Complejo y elegante, con notas de frutas rojas, ciruelas, especias y casis. Estas se entremezclan con notas de chocolate, tabaco y cedro. Continúa la expresión de frutas rojas en la boca, sobresale la madurez de los taninos que le entregan al vino concentración y volumen, pero a la vez elegancia y armonía.

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.