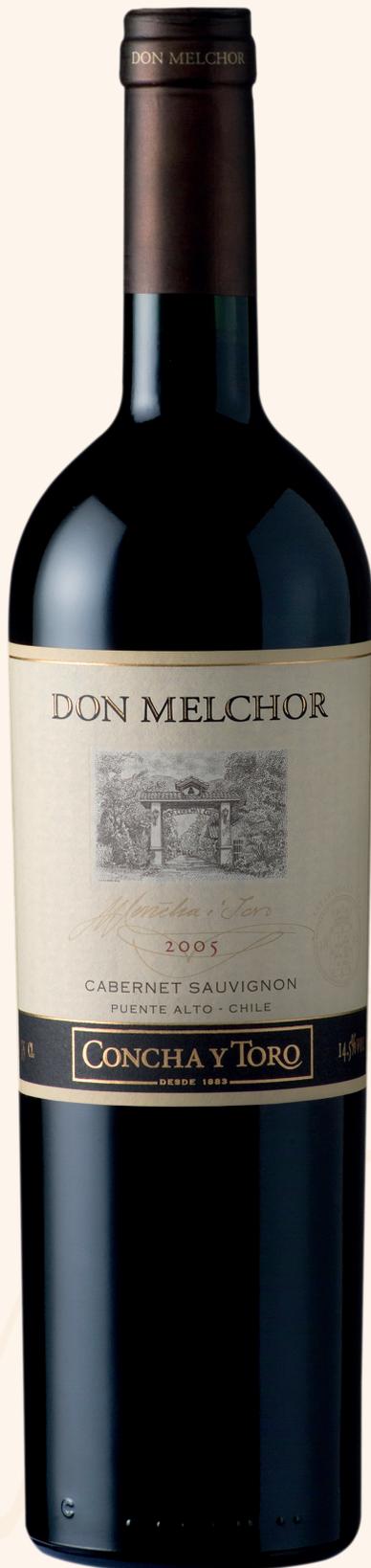


DON MELCHOR

COSECHA 2005
D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo



CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	97%
CABERNET FRANC	3%
FECHA DE EMBOTELLADO	
Noviembre 2006	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	14,5° VOL%
pH	3,56
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,26 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, con 10 a 20 años de antigüedad.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN

2004-2013: 8.000 plantas/ha.

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. En este año excepcional, las condiciones climáticas altamente favorables nos permitieron cosechar las uvas sin apuro. El comienzo de la primavera fue levemente más cálido que lo normal, lo que adelantó la brotación y la floración en alrededor de cinco días. A pesar de ello, la pinta ocurrió puntualmente y de manera muy pareja. Durante los períodos de madurez y cosecha, las temperaturas también fueron levemente más altas, y aunque durante la noche se mantuvieron cercanas a lo normal, las mínimas del último mes resultaron más frescas. Estas condiciones nos permitieron esperar que

las uvas maduraran completamente, y en la práctica nos tomamos un mes para recogerlas, por lo que obtuvimos una fruta de excelente calidad.

COSECHA

Manual, entre el 19 de abril y el 17 de mayo de 2005.

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° C y 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° C 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

35 años.

NOTA DE CATA

Rojo rubí intenso. El primer aroma entrega una sensación dulce de intensas frutas rojas, como cerezas y zarzaparrillas. Luego muestra notas de grafito, lápiz de mina y chocolate. Continúa la expresión de frutas rojas en la boca, un vino denso y lleno, taninos finos y maduros se destacan, otorgándole gran concentración, un final largo y amplio.

MARIDAJE

Carnes rojas y blancas, carnes de caza preparadas en diferentes maneras. Pastas, terrinas y pates. Quesos de vaca y de cabra, cremosos, secos y maduros.