

# DON MELCHOR

COSECHA 2006  
D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo



<b>CEPAS</b>	
CABERNET SAUVIGNON	96%
CABERNET FRANC	4%
<b>FECHA DE EMBOTELLADO</b>	
Noviembre 2007	
<b>ANÁLISIS</b>	
GRADO ALCOHÓLICO	14,5° VOL%
pH	3,63
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,36g/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/hectárea.

## 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.

Una madurez más lenta que lo normal y una gran diferencia entre las temperaturas diurnas y nocturnas nos llevaron a cosechar la uva más tarde que en los años anteriores.

La intensa división del viñedo para el seguimiento de la madurez, junto a las condiciones climáticas durante el período de maduración de las uvas, nos permitió esperar, sin apuros, la real madurez de los taninos y conservar toda la expresión de la fruta fresca del Cabernet Sauvignon de Puente Alto.

## COSECHA

Manual, entre el 24 de abril y el 19 de mayo de 2006. El rendimiento del viñedo fue 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 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 seleccionados para realizar la mezcla final, la que es ingresada a barrica.

## GUARDA

15 meses en barricas de roble francés (68 % nuevas, 32 % de segundo uso).

## POTENCIAL DE GUARDA

25 - 30 años.

## NOTA DE CATA

Rojo rubí intenso. Expresivo y complejo, con notas de chocolate, cerezas negras y ciruelas, las que se entremezclan con aromas de café y casis. 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.