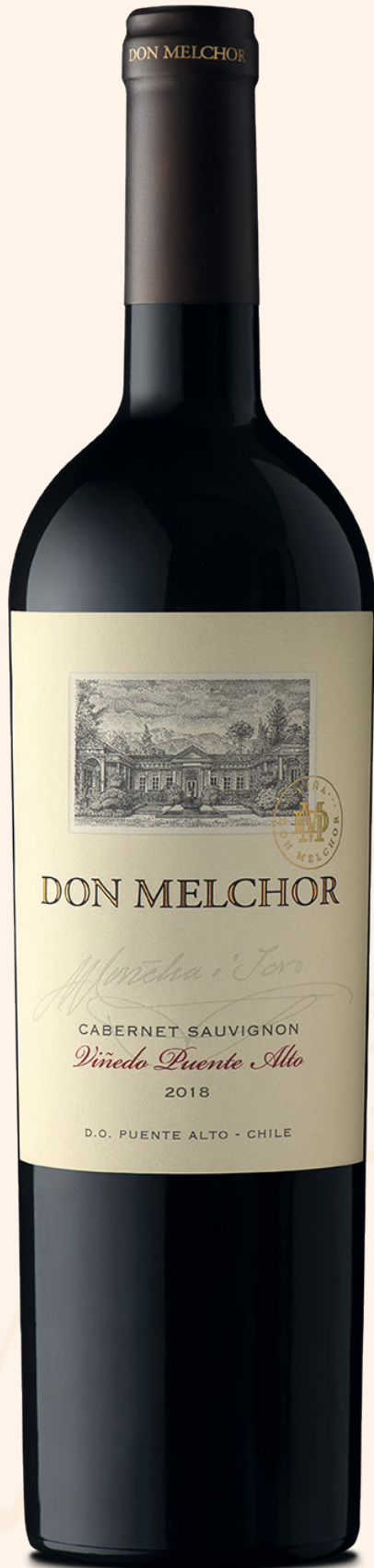


# DON MELCHOR

SAFRA 2018

D. O. Puente Alto, vale do Alto Maipo.



## CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	91%
CABERNET FRANC	5%
MERLOT	3%
PETIT VERDOT	1%

## DATA DE ENGARRAFAMENTO

De dezembro de 2019 a janeiro de 2020

## ANÁLISE

TEOR ALCOÓLICO	14,5° VOL%
pH	3,60
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,24 g/L

## ENÓLOGO

Enrique Tirado.

## VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo Don Melchor, D. O. Puente Alto, vale do Alto Maipo

## DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Situado na base da cordilheira dos Andes, o vinhedo Don Melchor está localizado na margem norte do rio Maipo, a 650 m de altitude. O vinhedo é formado por 127 hectares, dos quais 90% correspondem a Cabernet Sauvignon, 7,1% a Cabernet Franc, 1,9% a Merlot e 1% a Petit Verdot. Atualmente, o vinhedo antigo tem uma média de mais de 30 anos de idade.

## ANO E DENSIDADE DE PLANTIO

Vinhedo antigo (80%): 1979 a 1992, 2.000 a 4.000 plantas/ha

Vinhedo novo (20%): 2004 a 2013, 8.000 plantas/ha

## SOLO

O solo é franco nos primeiros 30 centímetros. Em seguida, em profundidade, aparece uma grande quantidade de pedras. Estes solos garantem boa drenagem e baixa fertilidade, o que permite restringir o crescimento vegetativo das plantas e favorece o acúmulo e o amadurecimento dos compostos fenólicos.

## CLIMA

Em geral, o vinhedo tem um clima mediterrâneo semiárido, com uma pluviometria média anual de 350 mm. Corresponde a uma das áreas mais frias do vale do Alto Maipo.

A primavera começou com temperaturas inferiores às habituais, atrasando a brotação. As chuvas foram bem distribuídas nos meses de inverno e primavera, para prosseguir com um verão mais seco. As temperaturas foram superiores às do início do período de

amadurecimento, mas com menos dias com máximas de calor. Posteriormente, na segunda metade deste período, as temperaturas baixaram e as noites ficaram mais frescas, gerando condições excelentes para preservar os aromas e sabores e a madurez exata dos taninos nas uvas.

## COLHEITA

Manual, de 20 de março a 11 de maio de 2018.

O rendimento do vinhedo foi de 5,0 ton/ha.

## ADEGA VINIFICADORA

Adega Don Melchor

## VINIFICAÇÃO

A fermentação alcoólica é realizada em tanques de aço inoxidável durante 10 dias a temperaturas entre 25 e 26°C, com 4 a 6 remontagens diárias. Ao terminar a fermentação, o tanque é fechado hermeticamente, e começa um período de maceração de 8 dias, a temperaturas entre 23 e 25°C, o que permite uma maior extração e taninos mais suaves. No final do período de maceração, a trasfega é realizada em função da degustação pela equipe de enólogos e pelo viticultor do Don Melchor. Posteriormente, todos os vinhos são degustados e selecionados para realizar o blend final, que é vertido nos barris.

## ENVELHECIMENTO

15 meses em barris de carvalho francês (72% novos e 28% de segundo uso)

## POTENCIAL DE GUARDA

Mais que 35 anos

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

A safra 2018 é uma das melhores na história do Don Melchor. Um vinho muito expressivo, com grande personalidade e complexidade. Apresenta muita expressão e complexidade de frutas vermelhas pequenas, bem como notas florais, deixando transparecer cada uma delas em sua totalidade. Em boca, é um vinho repleto de sabores, no qual predominam a elegância e o equilíbrio, além de uma grande textura dos taninos, com um final muito prolongado e refinado.

## HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas, especialmente de cordeiro, e carnes de caça preparadas de diferentes maneiras: assadas, ensopadas, em preparações com molhos de vinho tinto, com cogumelos seta, alecrim e tomate, entre outros. Diversas terrines e patês, especialmente de pato com trufas. Queijos de vaca ou de cabra, queijos secos e curados ou queijos cremosos.