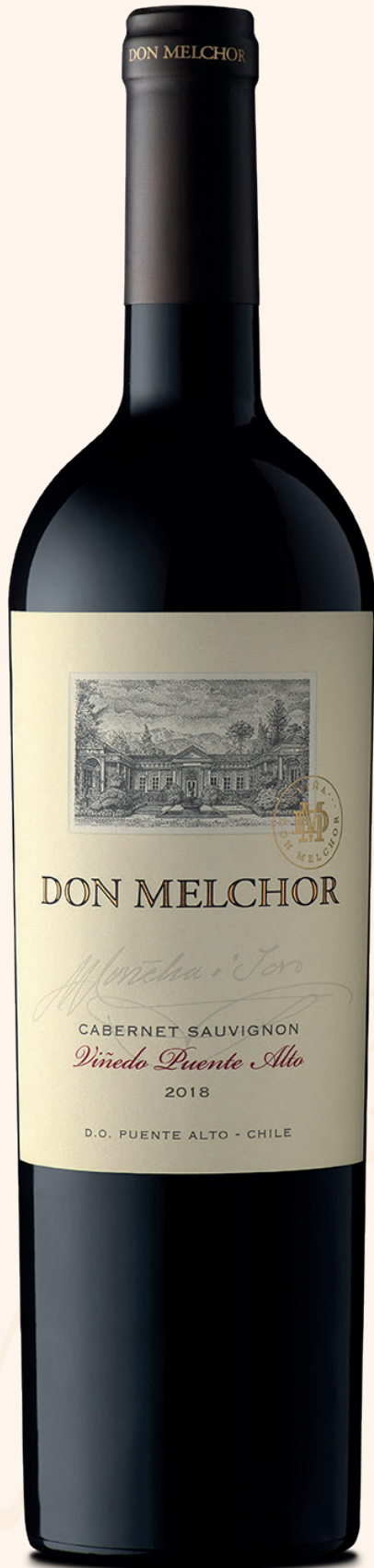


DON MELCHOR

COSECHA 2018

D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo



CEPAS

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

FECHA DE EMBOTELLADO

Diciembre 2019 – principios de Enero 2020

ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	14,5° VOL%
pH	3,60
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,24 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 127 hectáreas: 90% corresponden a Cabernet Sauvignon; 7,1% a Cabernet Franc, 1,9% a Merlot, y un 1% a Petit Verdot. En la actualidad, el viñedo antiguo alcanza un promedio de más de 30 años de antigüedad.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN

Viñedo antiguo (80%): 1979-1992, 2.000 a 4.000 plantas/há.

Viñedo nuevo (20%): 2004-2013, 8.000 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 primavera comenzó con temperaturas más bajas que las habituales, retrasando la brotación. Las lluvias estuvieron bien distribuidas en los meses de invierno y primavera, para seguir luego con un verano más seco. Las temperaturas fueron más cálidas al inicio del periodo de madurez, pero con menos días con

máximas de calor. Posteriormente, en la segunda mitad de este periodo, las temperaturas descendieron y las noches se volvieron más frescas, creando excelentes condiciones para preservar los aromas, sabores y la correcta madurez de los taninos en las uvas.

COSECHA

Manual. Entre 20 de marzo y 11 de mayo de 2018. El rendimiento del viñedo fue de 5,0 ton/há.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Don Melchor, Puente Alto.

VINIFICACIÓN

La fermentación alcohólica se realiza en tanques de acero inoxidable y dura 10 días a 25°C y 26°C con 4 a 6 remontajes diarios. Una vez completada la fermentación, el tanque se sella herméticamente para una maceración de 8 días a temperaturas entre 23°C y 25°C, para una mayor extracción y taninos más suaves. Al final del periodo de maceración, cada tanque es descubado, probado y seleccionado por el equipo enológico y vitivinícola de Don Melchor. Posteriormente, todos los vinos son degustados y seleccionados para realizar la mezcla final, la que luego se transfiere a barricas.

GUARDA

15 meses en bodega de roble francés (72% nuevas y 28% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Mayor a 35 años.

NOTA DE CATA

La 2018 es una de las grandes cosechas en la historia de Don Melchor. Un vino muy expresivo, con gran personalidad y complejidad. El vino muestra mucha expresión y complejidad de frutas rojas pequeñas, así como notas florales, dejando ver cada una de ellas en su totalidad. En boca, es un vino lleno de sabores, donde domina la elegancia y el balance, además de una gran textura de los taninos, con un final muy largo y refinado.

MARIDAJE

Carnes rojas, especialmente de cordero, y carnes 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, o quesos cremosos.