

# DON MELCHOR

2019 VINTAGE

D. O. Puente Alto, vale do Alto Maipo



## CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	92%
CABERNET FRANC	5%
MERLOT	2%
PETIT VERDOT	1%

## DATA DE ENGARRAFAMENTO

Dezembro de 2020

## ANÁLISE

TEOR ALCOÓLICO	14,8° VOL%
pH	3,65
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,25 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. É formado por 127 hectares, sendo 90% parreiras de Cabernet Sauvignon, 7,1% de Cabernet Franc, 1,9% de Merlot, e 1% de Petit Verdot. Atualmente, o vinhedo antigo tem em média 30 anos de idade.

## ANO DE PLANTACÃO E DENSIDADE

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

Vinhedo novo (20%): 2004-2017, 8.000 plantas/ha

## SOLO

Em seus primeiros 30 centímetros, o solo é franco. Em seguida, aparece em profundidade 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 amadurecimento dos compostos fenólicos, muito importantes para produzir grandes vinhos tintos.

## CLIMA

Em geral, o clima do vinhedo é mediterrâneo semiárido, com uma pluviometria média anual de 335 mm. Corresponde a uma das regiões mais frias do vale do Alto Maipo.

Esta temporada se caracterizou por apresentar menos precipitações que um ano normal, apenas 161,6 mm, que estiveram concentrados principalmente no inverno e na primavera. Por outro lado, a temperatura média anual foi próxima a de um ano normal, com temperaturas mais altas em novembro que favoreceram uma boa e concentrada floração e vingamento, meses de janeiro e fevereiro, a restrição hídrica necessária na fase de pintor potencializou toda a produção de taninos e o desenvolvimento de cor nos cachos.

Posteriormente, o período de maturação entre março e abril foi marcado por temperaturas frescas que continuaram durante todo o período de colheita. Esta situação, ideal para uma maturação lenta dos cachos, é a condição perfeita para a obtenção de uma expressão de fruta viva e de grande fineza de taninos.

Analisando todo o período de maturação, entre janeiro e abril de 2019, observa-se uma temperatura média de 18,2°C, valor levemente superior aos 18,0°C da média histórica.

## COLHEITA

Manual, entre 18 de março e 9 de maio de 2019. O rendimento do vinhedo é de 4 t/ha.

## ADEGA VINIFICADORA

Adega Don Melchor

## VINIFICAÇÃO

A fermentação alcoólica é realizada em tanques de aço inoxidável e dura 8 dias a 25 ou 26 °C, com 3 remontagens diárias durante a primeira metade da fermentação, para depois diminuí-los drasticamente. Completada a fermentação, o tanque é selado hermeticamente para iniciar a maceração, que dura de oito a dez dias a temperaturas entre 23 e 25 °C, para uma maior extração e para obter taninos mais suaves. No final do período de maceração, cada tanque é descubado, provado e selecionado pela equipe enológica e vitivinícola da Viña Don Melchor. Posteriormente, todos os vinhos são degustados e selecionados para realizar o blend final, que em seguida é transferido aos barris.

## ENVELHECIMENTO

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

## POTENCIAL DE GUARDA

Mais de 35 anos.

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelha violácea profunda. O vinho desta safra mostra extraordinária elegância e fruta vermelha fresca em abundância, além de notas florais e de groselha.

Em boca apresenta enorme riqueza de sabores, com amplitude do princípio ao fim e muita energia em perfeito equilíbrio com a fineza das texturas e dos sabores.

## HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas, especialmente de cordeiro, e carnes de caça silvestres preparadas de diferentes maneiras: assadas, em guisados, em pratos com molhos de vinho tinto, cogumelos, alecrim e tomates, entre outros. Diferentes terrines e patês, especialmente de pato com trufas. Queijos de vaca ou de cabra, queijos secos e maturados, ou queijos cremosos.