

DON MELCHOR



COSECHA 2020

D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo

CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	92%
CABERNET FRANC	6%
MERLOT	1%
PETIT VERDOT	1%

FECHA DE EMBOTELLADO

Diciembre 2021

ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	14,6° VOL%
pH	3,61
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,53 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%): 2004-2017, 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, muy importantes para producir grandes vinos tintos.

CLIMA

La temporada 2019-2020 estuvo marcada en términos climáticos por temperaturas altas durante la segunda mitad de la primavera y el verano. La temperatura promedio entre enero y abril alcanzó los 19,5 °C, superior a los 18 °C históricos para este periodo de la madurez. Por otro lado, las precipitaciones acumularon solo 88,7 milímetros, en contraste con los 335 mm de promedio histórico para Puente Alto, provocando una condición más seca durante toda la temporada. Esta situación climática más extrema provocó un adelanto importante en la fecha de cosecha, concentrándose en el mes de marzo. Las constantes noches frías en el viñedo durante el periodo de madurez, nos permitieron conservar toda la expresión de fruta intensa en los vinos, acompañado por la elegancia característica de Puente Alto.

COSECHA

Manual. Entre el 9 de marzo y el 6 de abril de 2020. El rendimiento del viñedo es de 4.0 ton/ha.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Don Melchor, Puente Alto.

VINIFICACIÓN

Los racimos fueron cosechados a mano en gamelas de 10 kilos. Una vez en la bodega, se realiza una selección de racimos y posteriormente de bayas antes de comenzar el proceso de vinificación.

La fermentación alcohólica se realizó en tanques de acero inoxidable y duró 9 días entre 25 y 26 °C. Durante la primera mitad de la fermentación, se realizaron 3 remontajes diarios, moviendo un volumen de jugo al día, para luego disminuirlos a la mitad o un tercio del volumen hacia el final de la fermentación alcohólica. Una vez finalizada la fermentación, el tanque se cerró herméticamente para una maceración de una semana aproximadamente (más corta que lo habitual), a temperaturas de entre 23 y 25 °C, para una extracción de taninos más suaves. Al final del periodo de maceración, cada tanque es descubado, degustado y seleccionado por el equipo enológico y vitivinícola de Don Melchor, y enviado a barricas de roble francés para su fermentación maloláctica y crianza. Posteriormente en el mes de julio todos los vinos son degustados y seleccionados para realizar la mezcla final, la que luego se transfiere nuevamente a barricas para terminar su crianza antes de ser embotellada.

GUARDA

15 meses en barrica de roble francés (71% nuevas y 29% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Mayor a 35 años.

NOTA DE CATA

De color violáceo profundo, con una gran intensidad y complejidad aromática de frutos rojos acompañados por notas florales de violetas y rosas. En la boca es un vino sabroso, con un ataque suave, para luego mostrar una gran frescura, junto con la elegancia y potencia característica de Puente Alto. Se trata de un vino de textura aterciopelada, cuerpo exuberante, y un final muy largo y persistente.