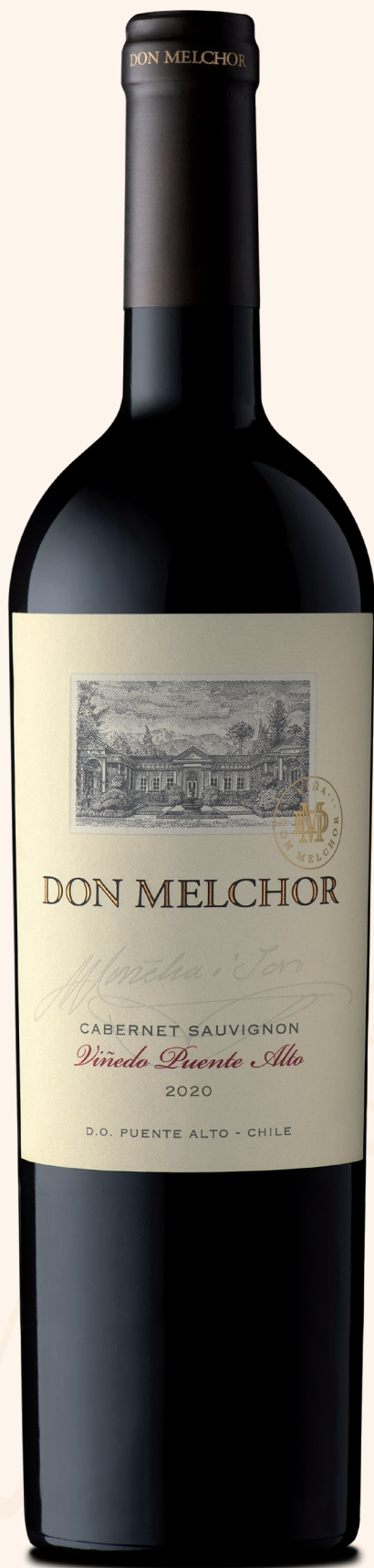


DON MELCHOR

SAFRA 2020

D. O. Puente Alto, vale do Alto Maipo



CEPAS

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

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Dezembro de 2021

ANÁLISE

TEOR ALCOÓLICO	14,6° VOL%
pH	3,61
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,53 g/L

ENÓLOGO

Enrique Tirado.

VINHEDO DE ORIGEM

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

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Localizado aos pés da cordilheira dos Andes, o vinhedo Don Melchor está situado na margem norte do rio Maipo a 650 metros acima do nível do mar. É formado por 127 hectares: 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.

ANO DE PLANTACÃO E DENSIDADE DO VINHEDO

Vinhedo antigo (72%): 1979-1992, 2.000 a 4.000 plantas/ha.

Vinhedo novo (28%): 2004-2017, 8.000 plantas/ha.

SOLO

O solo é franco nos primeiros 30 centímetros. Logo, em profundidade, uma grande quantidade de pedras aparece. Estes solos garantem boa drenagem e baixa fertilidade, o que permite restringir o crescimento vegetativo das plantas e favorece o acúmulo e a maturação dos compostos fenólicos, muito importantes para produzir vinhos tintos grandiosos.

CLIMA

A temporada 2019-2020 foi marcada, em termos climáticos, por temperaturas elevadas durante a segunda metade da primavera e no verão. A temperatura média entre janeiro e abril alcançou 19,5 °C, acima da média histórica de 18 °C para este período da maturação. Por outro lado, as precipitações acumularam apenas 88,7 mm, em contraste com a média histórica de 335 mm para Puente Alto, resultando em uma condição mais seca durante toda a temporada. Esta situação climática mais extrema provocou uma antecipação importante na data da colheita, a qual se concentrou no mês de março. As constantes noites frias no vinhedo durante o período de maturação nos permitiram conservar toda a expressão de fruta intensa nos vinhos, acompanhado pela elegância característica de Puente Alto.

COLHEITA

Manual. Entre 9 de março e 6 de abril de 2020. O rendimento do vinhedo é de 4,0 t/ha.

ADEGA VINIFICADORA

Adega Don Melchor, Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

Os cachos foram colhidos manualmente em recipientes de 10 quilos. Uma vez na adega, foi realizada uma seleção dos cachos e, posteriormente, dos grãos antes de iniciar o processo de vinificação.

A fermentação alcoólica foi realizada em tanques de aço inoxidável com uma duração de 9 dias, com temperaturas entre 25 °C e 26 °C. Durante a primeira metade da fermentação, foram realizadas 3 remontagens diárias, movimentando um volume do mosto uma vez ao dia, para logo diminuir à metade ou a um terço o volume de líquido remontado ao final da fermentação alcoólica. Uma vez finalizada a fermentação, o tanque foi hermeticamente fechado para uma maceração de aproximadamente uma semana (mais curta do que o habitual), entre 23 °C e 25 °C, para uma extração de taninos mais suaves. Finalizado o período de maceração, cada tanque foi descubado, degustado e selecionado pela equipe enológica e vitivinícola da Viña Don Melchor, sendo em seguida enviado para barris de carvalho francês para sua fermentação malolática e amadurecimento. Posteriormente, no mês de julho, todos os vinhos foram degustados e selecionados para realizar o blend final, o qual logo foi novamente transferido para os barris para finalizar seu processo de amadurecimento antes de ser engarrafado.

ENVELHECIMENTO

15 meses em barris de carvalho francês, (71% novos e 29% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Mais de 35 anos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De profunda cor violácea, com grande intensidade e complexidade aromática de frutas vermelhas acompanhadas por notas florais de violetas e rosas. Em boca, é um vinho saboroso, de ataque suave, para logo mostrar grande frescor, junto com a elegância e potência características de Puente Alto. Trata-se de um vinho de textura aveludada, corpo exuberante e um final muito longo e persistente.