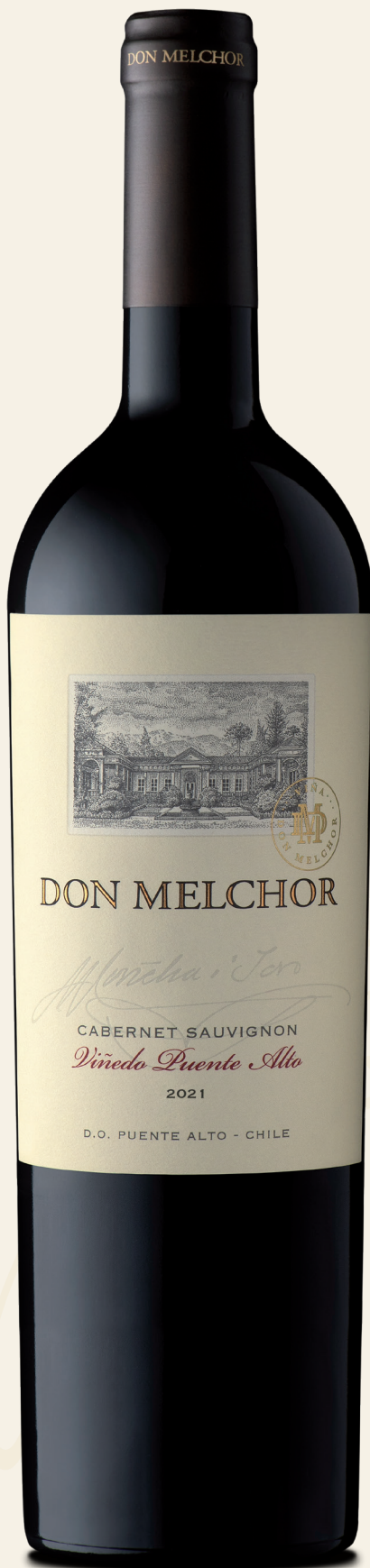


# DON MELCHOR

COSECHA 2021

D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo



## CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	93%
CABERNET FRANC	4%
MERLOT	3%

## FECHA DE EMBOTELLADO

Diciembre 2022

## ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	14,8° VOL%
pH	3,67
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 35 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, una baja fertilidad acompañada de una complejidad de elementos importante en su composición, 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 2021 fue más fresca durante el periodo de madurez, con una temperatura promedio entre enero y abril que alcanzó los 17,6 °C, inferior a los 18,0 °C históricos para este periodo de la madurez. Las precipitaciones totales fueron de 249,1 mm, inferiores al valor histórico de 335 mm, sin embargo, estas ocurrieron en los momentos precisos de la temporada.

Las condiciones climáticas señaladas favorecieron la producción de vinos con un muy buen balance entre la expresión fresca, con energía y, por otro lado, la fineza típica del terroir de Puente Alto.

## COSECHA

Manual, entre el 16 de marzo y el 7 de mayo, sin embargo, la mayor parte de los Cabernet fueron cosechados en el mes de abril del 2021. El rendimiento del viñedo fue de 5.0 ton/há.

## BODEGA VINIFICADORA

Bodega Don Melchor, Puente Alto.

## VINIFICACIÓN

Los racimos fueron cosechados a mano en gamelas de 10 kilos. Una vez en bodega, se realizó 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 entre 8 y 10 días en un rango de temperaturas 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 fue 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 fueron degustados y seleccionados para realizar la mezcla final, la que luego se transfirió nuevamente a barricas para terminar su crianza antes de ser embotellada.

## GUARDA

15 meses en bodega de roble francés (68% nuevas y 32% de segundo uso).

## POTENCIAL DE GUARDA

Mayor a 35-40 años.

## NOTA DE CATA

De color violáceo profundo, en aromas es muy intenso en su expresión con una gran complejidad aromática de frutos rojos, berries pequeños, acompañados por notas florales de violetas. En la boca es un vino lleno, profundo de principio a fin, con un ataque suave, para luego mostrar una gran energía y amplitud, el final es largo y crece en expresión. La elegancia en las texturas domina toda la boca, mostrando una armonía, profundidad y elegancia que destacan.