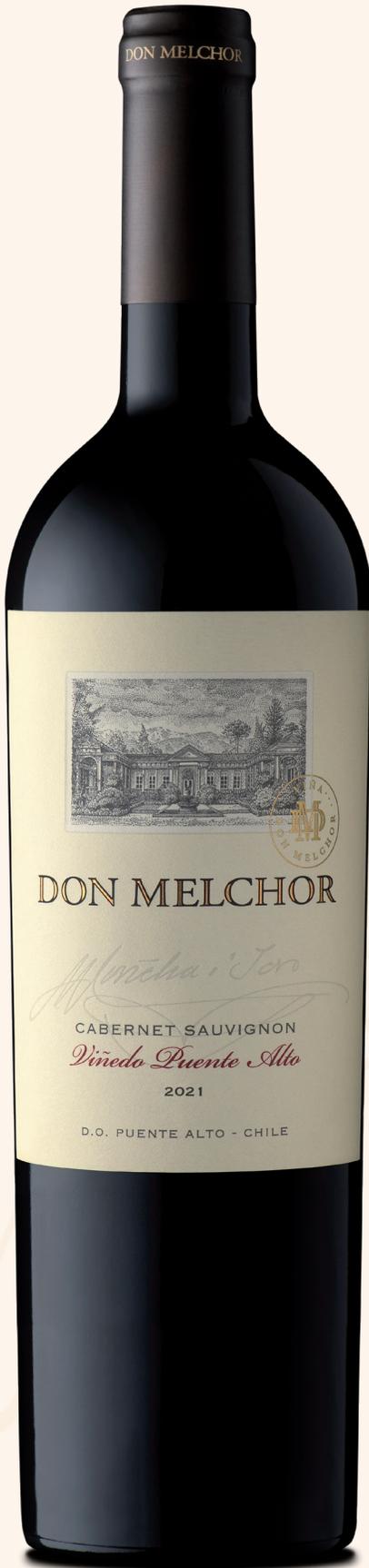


DON MELCHOR

SAFRA 2021

D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo.



CASTAS

CABERNET SAUVIGNON	93%
CABERNET FRANC	4%
MERLOT	3%

DATA DE ENGARRAFAMENTO: :

Dezembro de 2022

ANÁLISE:

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA:	14,8° VOL%
pH	3,67
ACIDEZ TOTAL: (ÁCIDO SULFÚRICO):	3,24 g/L

ENÓLOGO

Enrique Tirado.

VINHEDO DE ORIGEM

Viñedo Don Melchor, D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Localizado no sopé Cordilheira dos Andes, o Viñedo Don Melchor está situado na margem norte do Rio Maipo a 650 metros de altitude. É composto por 127 hectares: 90% deles correspondem a Cabernet Sauvignon, 7,1% a Cabernet Franc, 1,9% a Merlot, e 1% a Petit Verdot. Atualmente, o vinhedo antigo tem uma idade média de mais de 35 anos.

ANO E DENSIDADE DE PLANTIO

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

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

SOLO

Nos primeiros 30 centímetros de profundidade o solo é argiloso. Em seguida, em profundidade encontra-se uma grande quantidade de pedras. Esses solos garantem uma boa drenagem, baixa fertilidade acompanhada de uma importante complexidade de elementos em sua composição, o que permite restringir o crescimento vegetativo das plantas e favorece a acumulação e maturação dos compostos fenólicos, muito importantes para produzir grandes vinhos tintos.

CLIMA

A safra de 2021 foi mais fria durante o período de maturação, com uma temperatura média entre janeiro e abril chegando a 17,6 °C, inferior aos 18,0 °C históricos para este período de maturação. A precipitação total foi de 249,1 mm, inferiores ao valor histórico de 335 mm. Entretanto, elas ocorreram nos momentos exatos da estação.

As condições climáticas descritas favoreceram a produção de vinhos com um equilíbrio muito bom entre a expressão fresca, com energia e, por outro lado, com a fineza típica do terroir de Puente Alto.

COLHEITA

Manual, entre 16 de março e 7 de maio. Porém a maior parte dos Cabernet foram colhidos no mês de abril de 2021. O rendimento do vinhedo foi de 5,0 ton/ha.

ADEGA VINIFICADORA

Vinícola Don Melchor, Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

Os cachos foram colhidos manualmente em cestos de 10 quilogramas. Assim que chegaram à vinícola, foi realizada uma seleção dos cachos e posteriormente das bagas, antes de começar o processo de vinificação.

A fermentação alcoólica foi realizada em tanques de aço inoxidável e durou de 8 a 10 dias, com um intervalo de temperaturas entre 25 e 26 °C. Durante a primeira metade da fermentação, foram realizadas 3 remontagens diárias, movimentando um volume de suco por dia, para depois diminuir para a metade ou para um terço do volume até o final da fermentação alcoólica. Terminada a fermentação, o tanque foi hermeticamente selado para maceração de uma semana aproximadamente (um pouco menos do que o habitual), em temperaturas entre 23 e 25 °C, para uma extração de taninos mais suaves. No final do período de maceração, cada tanque foi esvaziado, degustado e selecionado pela equipe enológica e vitivinícola de Don Melchor, e enviado para barricas de carvalho francês para a fermentação malolática e envelhecimento. Posteriormente, no mês de julho, todos os vinhos foram degustados e selecionados para realizar a mistura final, que em seguida foi transferida novamente para barricas para terminar seu envelhecimento antes de ser engarrafada.

GUARDA

15 meses em barricas de Carvalho francês (68% novas e 32% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Mais de 35-40 anos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor violeta profundo, seu aroma é muito intenso em sua expressão com uma grande complexidade aromática de frutos vermelhos, pequenos frutos silvestres, acompanhados de notas florais de violetas. Na boca é um vinho pleno, profundo do início ao fim, com um ataque suave, para mostrar em seguida uma grande energia e amplitude. O final é longo e cresce em expressão. A elegância das texturas domina toda a boca, mostrando uma harmonia, profundidade e elegância que fornecem grande destaque..