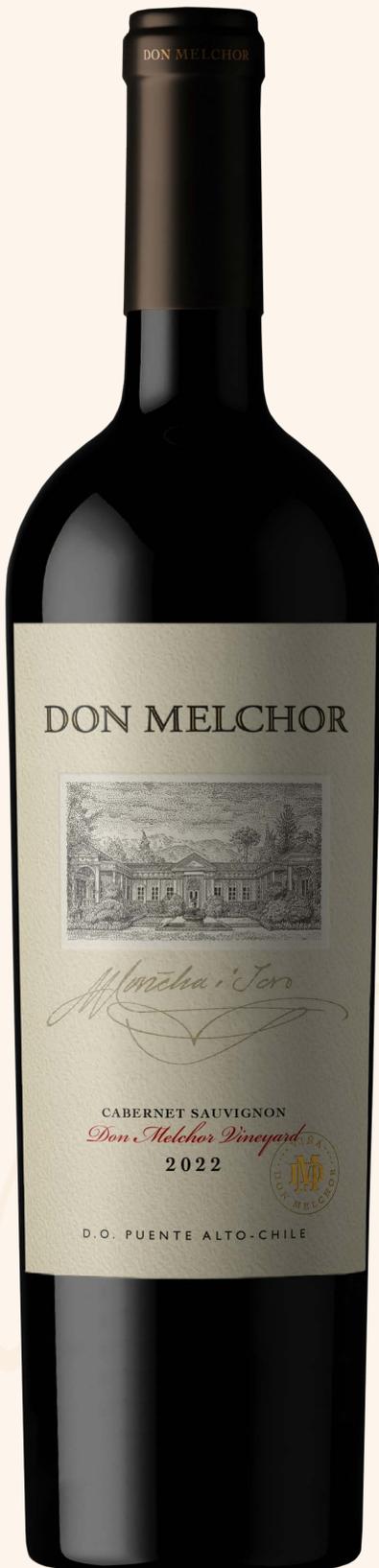


DON MELCHOR

COSECHA 2022

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



CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	95%
CABERNET FRANC	3%
MERLOT	1%
PETIT VERDOT	1%

FECHA DE EMBOTELLADO	
Diciembre 2023	

ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	15° VOL%
pH	3.73
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3.60 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. Después de algunas plantaciones realizadas el año 2022 y la construcción de un tranque como reserva de agua, el viñedo se encuentra actualmente conformado por 125 hectáreas: 93% corresponden a Cabernet Sauvignon; 5% Cabernet Franc, 1% Merlot, y un 1% Petit Verdot. En la actualidad, los viñedos más antiguos alcanzan los 45 años, con un promedio en el viñedo antiguo de 38 años.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN

Viñedo antiguo (66%): 1979-1992, 2.000 a 6.944 plantas/há.

Viñedo nuevo (21%): 2004-2013, 8.000 plantas/há.

Viñedo nuevo (13%): 2015-2022, 8.000 plantas/há.

SUELO

En promedio sus primeros 30 centímetros el suelo es franco. Luego, en profundidad aparece una gran cantidad de gravas. 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, factores claves para la producción de grandes vinos.

CLIMA

La temporada se caracterizó por ser muy equilibrada en temperaturas, donde las condiciones climáticas favorecieron un crecimiento equilibrado de la vid y, posteriormente, una óptima madurez de los racimos. La primavera e inicios de verano mostraron temperaturas levemente más altas de lo normal, condición ideal para una buena floración y cuaja de los racimos.

Desde la pinta en enero y durante el desarrollo de la madurez hasta abril, se vio marcado por temperaturas muy equilibradas, algo más bajas que un año normal, especialmente influenciadas por temperaturas nocturnas

más frías. Esta condición más fresca en el periodo de madurez, donde hubo una temperatura promedio de 17,8°C -más baja que los 18°C del valor histórico-, influyó positivamente, dando paso a vinos de gran expresión aromática.

Por otro lado, la temporada se caracterizó por presentar menores precipitaciones que un año normal, sólo 123 mm, lo que nos obligó a aportar riegos durante toda la temporada.

Temperatura °C Enero-Abril 2022: 17,8 °C
Temperatura Promedio °C Enero-Abril 1987-2021: 18,0 °C

Precipitaciones mm. Mayo(año anterior) - Abril 2022: 123 mm.
Precipitaciones promedio mm. Mayo(año anterior) - Abril. 1987 - 2021: 335 mm

COSECHA

Manual, entre el 17 de marzo y el 5 de mayo, sin embargo, la mayor parte de los Cabernet fueron cosechados en el mes de abril de 2022. El rendimiento del viñedo fue de 5,4 ton/há.

BODEGA VINIFICADORA

Don Melchor Winery, 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 24 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 posterior maceración de 5 a 10 días, dependiendo del origen de las parcelas y variedades, a temperaturas de entre 23°C 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 barrica de roble francés (72% nuevas y 28% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Mayor a 35 - 40 años.

NOTE DE CATA

Don Melchor 2022 muestra una intensa expresión aromática, donde dominan las frutas rojas mezcladas con notas florales, luego aparecen notas a grosella negra y moras. En boca, presenta un ataque suave, para dar paso a una evolución llena de sabores, un vino de gran concentración, energía, amplio y con una gran riqueza. El final es muy largo, y nuevamente aparecen las texturas finas y un gran balance, acompañado de una amplia expresión de aromas frutales que se dejan sentir en el final de boca.