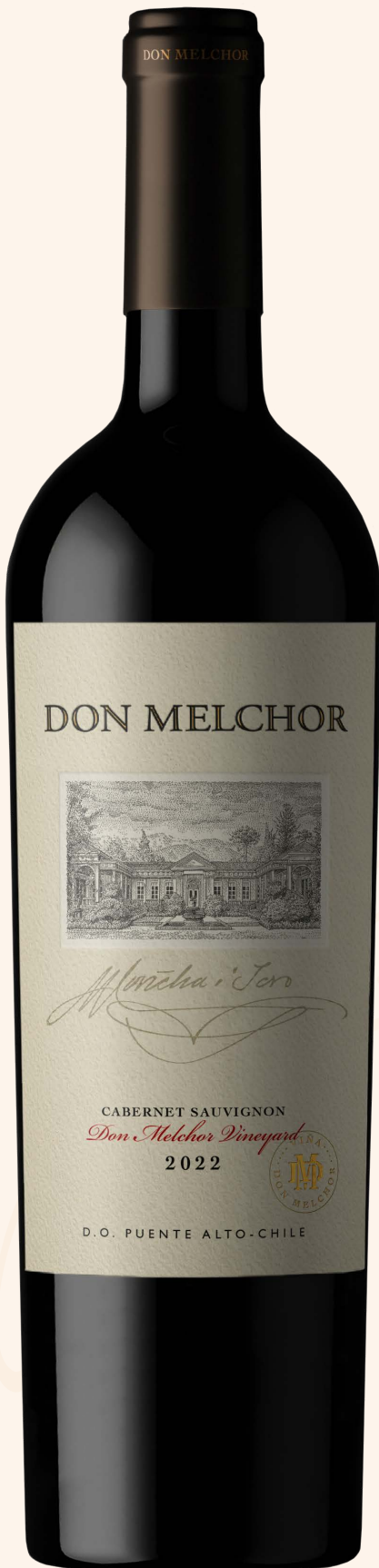


DON MELCHOR

COLHEITA 2022

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



CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	95%
CABERNET FRANC	3%
MERLOT	1%
PETIT VERDOT	1%
DATA DE ENGARRAFAMENTO	
Dezembro de 2023	
ANÁLISE	
GRADUAÇÃO ALCÓOLICA	15° VOL%
pH	3.73
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3.60 g/L

ENÓNOLOGO

Enrique Tirado.

VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo Don Melchor, D.O. Puente Alto, Vale del 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 de altitude. Depois de novos plantios realizados em 2022 e da construção de uma barragem para reserva de água, o vinhedo atualmente tem 125 hectares: 93% correspondem a Cabernet Sauvignon; 5% Cabernet Franc, 1% Merlot, e 1% Petit Verdot. Atualmente os vinhedos mais antigos já contam com 45 anos, com uma média no vinhedo antigo de 38 anos.

ANO E DENSIDADE DE PLANTIO

Vinhedo antigo (66%): 1979-1992, 2.000 a 6.944 plantas/ha.

Vinhedo novo (21%): 2004-2013, 8.000 plantas/ha.

Vinhedo novo (13%): 2015-2022, 8.000 plantas/ha.

SOLO

Na média os primeiros 30 centímetros são de solo argiloso. Em seguida, em profundidade, encontra-se uma grande quantidade de cascalho. Esses solos garantem uma boa drenagem e 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 amadurecimento de compostos fenólicos, fatores essenciais para a produção de grandes vinhos.

CLIMA

A temporada foi caracterizada por ser muito equilibrada em temperaturas, onde as condições climáticas favoreceram um crescimento equilibrado das videiras e, posteriormente, uma ótima maturação dos cachos. A primavera e o início do verão apresentaram temperaturas levemente mais altas do que o normal, condição ideal para uma boa floração e fixação dos cachos.

A partir de janeiro e durante o desenvolvimento da maturação até abril, as temperaturas foram muito equilibradas, ligeiramente mais baixas do que em um ano normal, especialmente influenciadas por temperaturas noturnas mais frias. Esta condição mais fresca no período de maturação, onde foi registrada uma temperatura média de

17,8°C - mais baixa do que os 18°C do valor histórico -, influiu positivamente, permitindo a produção de vinhos de grande expressão aromática.

Por outro lado, a temporada se caracterizou por apresentar menores precipitações do que em um ano normal, somente 123 mm, o que exigiu irrigação durante toda a temporada.

Temperatura °C Janeiro-Abril 2022: 17,8 °C

Temperatura Média °C Janeiro-Abril 1987-2021: 18,0 °C

Precipitações mm. Maio (ano anterior) - Abril 2022: 123 mm.

Precipitações médias mm. Maio (ano anterior) - Abril. 1987 - 2021: 335 mm

COLHEITA

Manual, entre 17 de março e 5 de maio. Entretanto a maior parte dos Cabernet foi colhida no mês de abril de 2022. O rendimento do vinhedo foi de 5,4 ton/ha.

ADEGA VINIFICADORA

Vinícola Don Melchor, Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

Os cachos foram colhidos manualmente em cestos de 10 kg. Chegando à adega, realizou-se uma seleção de cachos e, posteriormente, de bagas antes de iniciar o processo de vinificação. A fermentação alcoólica foi realizada em tanques de aço inoxidável e durou entre 8 e 10 dias em temperaturas entre 24 e 26°C. Durante a primeira metade da fermentação, foram realizadas 3 remontagens diárias, movendo um volume de suco por dia, e reduzindo-os para a metade ou um terço do volume até o final da fermentação alcoólica. Terminada a fermentação, o tanque foi fechado hermeticamente para posterior maceração de 5 a 10 dias, dependendo da origem das parcelas e variedades, em temperaturas entre 23°C e 25°C, para uma extração de taninos mais suaves. Ao final do período de maceração, cada tanque foi esvaziado, degustado e selecionado pela equipe de enólogos e vitivinicultores da 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, a qual foi transferida novamente para barricas para terminar o envelhecimento antes do engarrafamento.

ENVELHECIMENTO

15 meses em barricas de carvalho francês (72% novas e 28% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Maior do que 35 - 40 anos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Don Melchor 2022 mostra uma intensa expressão aromática, com dominância de frutas vermelhas misturadas com notas florais, seguidas por notas de cassis e amoras. Na boca, apresenta um suave ataque, dando lugar a uma evolução cheia de sabores. Um vinho de grande concentração e energia, amplo e com uma grande riqueza. O final é bem longo, e novamente aparecem as texturas finas e um grande equilíbrio, acompanhado de uma ampla expressão de aromas frutais que se fazem sentir no final na boca.