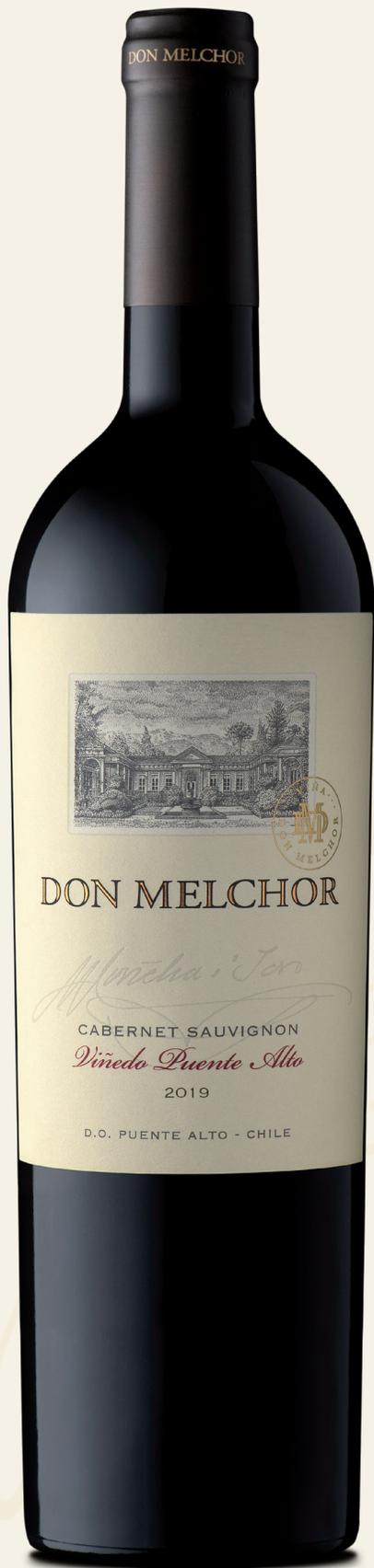


# DON MELCHOR

COSECHA 2019

D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo



## CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	92%
CABERNET FRANC	5%
MERLOT	2%
PETIT VERDOT	1%

## FECHA DE EMBOTELLADO

Diciembre 2020

## ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	14,8° VOL%
pH	3,65
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,35 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 30 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 y una baja fertilidad, 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

En general, el viñedo tiene un clima mediterráneo semiárido, con una pluviometría promedio anual de 350 mm. Corresponde a una de las zonas más frías dentro del valle del Alto Maipo.

Esta temporada se caracterizó por presentar menores lluvias que un año normal, solo 161,6 mm., concentrados, principalmente, en invierno y primavera. Por otro lado, la temperatura promedio anual estuvo cercana a un año normal, temperaturas más altas en los meses de noviembre, favoreciendo una buena y concentrada floración y cuaja, enero y febrero, produciendo la restricción hídrica necesaria en pinta para potenciar toda la producción de taninos y color en los racimos.

Posteriormente, el período de madurez, entre marzo y abril, estuvo marcado por temperaturas frescas, lo que continuó durante todo el período de cosecha, situación ideal para lograr una madurez lenta de los racimos, condición perfecta para obtener una expresión de fruta viva y gran fineza en los taninos.

Al mirar todo el período de madurez, entre enero y abril del 2019, se observa un promedio de 18,2°C, valor levemente superior a los 18,0°C del promedio histórico.

## COSECHA

Manual. Entre el 18 de marzo y el 9 de mayo de 2019. El rendimiento del viñedo es de 4.0 ton/há.

## BODEGA VINIFICADORA

Bodega Don Melchor, Puente Alto.

## VINIFICACIÓN

La fermentación alcohólica se realiza en tanques de acero inoxidable y dura 8 días a 25°C y 26 °C con 3 remontajes diarios durante la primera mitad de la fermentación, para luego disminuirlos drásticamente. Una vez completada la fermentación, el tanque se sella herméticamente para una maceración de entre 8 a 10 días a temperaturas entre 23°C y 25°C, para una mayor extracción y taninos más suaves. Al final del periodo de maceración, cada tanque es descubado, probado y seleccionado por el equipo enológico y vitivinícola de Don Melchor. Posteriormente, todos los vinos son degustados y seleccionado para realizar la mezcla final, la que luego se transfiere a barricas.

## GUARDA

15 meses en barrica de roble francés (72 % nuevas y 28 % de segundo uso).

## POTENCIAL DE GUARDA

Mayor a 35 años.

## NOTA DE CATA

De color rojo púrpura profundo. El vino de esta añada muestra una extraordinaria elegancia con abundancia de fruta roja fresca junto con notas de grosellas y florales.

En boca tiene una enorme riqueza de sabores, con amplitud de principio a fin, hay mucha energía en perfecto equilibrio con la fineza de las texturas y sabores.

## MARIDAJE

Carnes rojas, especialmente de cordero, y carnes de caza silvestres en diferentes maneras: al horno, estofadas, en preparaciones con salsas de vino tinto, setas, romero y tomates, entre otras. Diferentes terrinas y patés, especialmente de pato con trufas. Quesos de vaca o de cabra; quesos secos y maduros, o quesos cremosos.