

## DON MELCHOR

### DON MELCHOR 2007

#### Cosecha

Un invierno menos frío que lo normal dio paso a una buena primavera, que permitió un buen desarrollo en el viñedo. El principio del verano fue caluroso, pero en los últimos meses la temperatura descendió favoreciendo una muy buena madurez de los racimos. Adicionalmente las lluvias se concentraron en invierno, permitiéndonos cortar la uva sin apuros.

Esta gran condición climática en toda la temporada, sumado a los bajos rendimientos en el viñedo, nos permitió tener una excelente calidad de vinos en esta cosecha.



|                  |                                                                                                                                                                                                      |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VARIEDAD         | : 98% Cabernet Sauvignon - 2% Cabernet Franc.                                                                                                                                                        |
| VIÑEDO DE ORIGEN | : Puente Alto.                                                                                                                                                                                       |
| TIPO DE COSECHA  | : Selección manual.                                                                                                                                                                                  |
| SUELO            | : Aluvial.                                                                                                                                                                                           |
| CLIMA            | : Mediterráneo semiárido.                                                                                                                                                                            |
| GUARDA           | : 15 meses en barricas de roble francés.                                                                                                                                                             |
| COLOR            | : Rojo cereza profundo.                                                                                                                                                                              |
| AROMA            | : Intenso y complejo, con muy buena madurez de fruta, marcado por las notas de mora, arándanos y cassis, que se integran con finas notas de chocolate y tabaco.                                      |
| BOCA             | : Destaca su gran estructura y concentración, gordo y goloso. Buen equilibrio y fineza. La madurez y calidad de taninos nos recuerda muy bien la personalidad del Cabernet Sauvignon de Puente Alto. |
| Alcohol          | : 14,6%                                                                                                                                                                                              |
| pH               | : 3,55                                                                                                                                                                                               |
| Acidez total     | : 3,6 g/L                                                                                                                                                                                            |

**CONCHA Y TORO**  
Since 1883

*Cubos de filé mignon à Provençal. Happy hour no Restaurante C La Vie em 01/06/2012.*