



VIÑEDOS
**TORREÓN
DE
PAREDES**
RENGO CHILE

Don Amado 2009

Nuestro Icono, Nuestra Alma, Nuestra Pasión por El Vino

D.O.:	Rengo – Valle del Alto Cachapoal, CHILE
Variedad:	80% Cabernet Sauvignon 15% Merlot 5% Syrah
Alcohol:	14,0 %
Acidez Total:	3,37g/L (H ₂ SO ₄)
pH:	3,69
Azúcar Residual:	2,81 g/L

NOTAS DE CATA

Es un vino muy intenso, de color prácticamente negro con tonos púrpura en sus bordes, de gran complejidad aromática donde resaltan los frutos secos (avellanas, nueces), frutos negros (cassis, ciruelas, granadas maduras), especias (regaliz, nuez moscada) con sutiles notas a coco y vainilla provenientes de su crianza de 16 meses en roble francés nuevo. En boca es aun un vino joven con taninos marcados y robustos, sabores a frutos negros y trufa mezclados con especias, tabaco y chocolate negro, otorgan una agradable e intensa persistencia en el paladar, que denota su alto potencial de guarda en botella.



VIÑEDO

En el vino Don Amado, se concentra todo el esfuerzo en la obtención de un vino único y de prestancia. Las uvas que dan origen provienen y son reflejo de las virtudes del Alto Cachapoal, elegancia, concentración y una acidez ideal para la crianza en botella. Específicamente, las uvas para este vino tienen su origen en un sector de nuestro viñedo antiguo de Cabernet Sauvignon denominado “Santa Teresa” recogiendo así el concepto de “Single Vineyard”. El viñedo Santa Teresa tiene un doble significado para Torreón de Paredes, se le llama así por ser el nombre de la madre de Don Amado y además resulta ser el sector más antiguo de la viña con parras de más de 30 años, las cuales fueron plantadas por el fundador. El trabajo de viticultura en este sector de nuestros viñedos es extremadamente delicado, apuntando a un esmerado cuidado planta por planta para así lograr que las uvas alcancen su mejor condición de madurez y sanidad. Los rendimientos de los viñedos que dan origen a este gran vino alcanzan un promedio de 4.000 kilos por hectárea.

VINIFICACION Y CRIANZA

Luego de seleccionar la uva en el viñedo se recolecta manualmente en bandejas para posteriormente realizar en bodega una doble selección, la primera de racimos y la segunda grano a grano, para evitar la presencia de algún carácter vegetal en la mezcla final. Las uvas fueron fermentadas en estanques de acero inoxidable a temperaturas entre 24°C y 30°C. La maceración duró entre 20 y 33 días, según el desarrollo individual de cada lote. Todos los lotes fueron envejecidos por 16 meses en barricas nuevas de roble francés, en dónde el proceso de clarificación ocurrió naturalmente.