



DON AMADO

2011

NOTAS TÉCNICAS

D.O.

Rengo - Valle Central, Chile

Variedad

85% Merlot
10% Cabernet Sauvignon
5% Syrah

Alcohol

14%

Acidez Total

3,36 g/L (H₂SO₄)

pH

3,51

Azúcar Residual

3,5 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo ladrillo, sobresale una buena expresión aromática con presencia de frutos rojos y negros, especies como la nuez moscada y con sutiles notas tostadas y vainilla provenientes de su crianza de 14 meses en barricas de roble francés. En boca es un vino robusto, de buena acidez y de taninos elegantes y redondos, con una buena persistencia en el paladar, que denota su alto potencial de guarda en botella.

VIÑEDO

La Vendimia 2010 - 2011 está marcada por ser una temporada fría de temperaturas máximas y mínimas bajo lo registrado en años anteriores, lo que provocó un retraso de al menos 2 semanas para su cosecha.

La maduración fue lenta, los diámetros de bayas fueron menores, lo que se produjeron vinos de alta concentración, gran potencia de guarda, con colores muy intensos y vivos.

Fecha Embotellado: 13 / 12 / 2012

Nº Botellas: 3.290 botellas

PREMIOS

Decanter 2016

Medal Plata

