



DON AMADO

2014

NOTAS TÉCNICAS

D.O.
Rengo - Valle Cachapoal, Chile

Variedad
80% Cabernet Sauvignon
10% Merlot
10% Syrah

Alcohol
14%

Acidez Total
3,68 g/L (H₂SO₄)

pH
3,36

Azúcar Residual
2,98 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí con matices café y tintes azulados oscuros, aromas complejos, a frutos negros, madera de cedro, especias, sutiles notas tostadas y vainilla provenientes de su crianza de 14 meses en barricas de roble francés. En boca es un vino goloso, sabroso, de gran cuerpo, con taninos redondos y complejos que le hace tener un equilibrio gustativo con un alto potencial de crianza en botella.

VIÑEDO

La vendimia 2013-2014 se vio favorecida por la escasez de precipitaciones, una marcada amplitud térmica durante los meses de maduración y en general excelentes condiciones sanitarias, con rendimientos inferiores a un año normal. Sin embargo estos favorecieron el desarrollo de la vendimia y la calidad de uvas recibidas en bodega. Los vinos producidos se presentaron frutales, con buena concentración de taninos y con un carácter herbáceo predominante, atribuido a la heterogeneidad y la alta presencia de racimos de segundo brote o pámpanos.

Fecha Embotellado: 18 Diciembre 2016

PREMIOS

Descorchados 2018
94 puntos
Ranking Mejores Alto Cachapoal



IWC 2018
Medalla Bronce



DECANTER 2018
Medalla Bronce

