



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

La mezcla de este año tiene un 80% de Cabernet Sauvignon, 10% de Merlot y 10% de Syrah. Es un punto de quiebre en el estilo de la casa, un estilo con más frutas rojas y berries negros, taninos sedosos, de gran frescor, pero a la vez de gran profundidad y volumen. Vino que se disfruta muy bien a los ocho años de edad manifestando un gran potencial de guarda 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.

PREMIOS

Descorchados 2020
96 puntos
Mejores Tintos Alto Cachapoal
Mejor Blend



IWC 2018
Medalla Bronce



DECANTER 2018
Medalla Bronce

