

D.O.: Rengo – Valle del Alto Cachapoal, CHILE

Variedad: 90% Cabernet Sauvignon
10% Merlot - 5% Carménère

Embotellación: 7/Feb/2005

Botellas envasadas: 1.500

Alcohol: 13,1 %

Acidez Total: 3,82 g/L (H₂SO₄)

pH: 3,4

Azúcar Residual: 2,6 g/L

NOTAS DE CATA

Don Amado 2003 exhibe un color rojo intenso con notas rubí. En nariz presenta un bouquet, testigo de su grata evolución en la botella, en el que se destacan notas a higos secos, tabaco y trufas. En boca es un vino especiado y sabroso, con un final marcado por sutiles notas a menta y regaliz. Sus taninos son robustos y persistentes, este vino se encuentra en su mejor momento y potencial de expresión.



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, su nombre esta dado en memoria 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.

INFORME DE COSECHA

La temporada climática 2002-2003 comenzó con un invierno de lluvias y temperaturas normales para la región; una primavera que llegó de manera suave entibiando el valle de manera paulatina hasta el verano. El verano comenzó de manera temprana con temperaturas altas en el mes de Noviembre hasta fines de Enero. Febrero enfrió y refrescó el valle con algunas lluvias débiles, se terminó la temporada con buen clima que permitió esperar buena madurez para las distintas uvas que se mezclan en este vino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménère.

VINIFICACION Y CRIANZA

Luego de seleccionar la uva en el viñedo se recolecta manualmente en bandejas para posteriormente ser procesadas delicadamente en la bodega. Las uvas fueron fermentadas en estanques de acero inoxidable a temperaturas entre 24° y 30°C. La maceración de las pieles de las uvas y el jugo duró entre 18 y 25 días, según el desarrollo individual de cada lote. Todos los lotes fueron envejecidos por 12 meses en barricas nuevas de roble francés, en dónde el proceso de clarificación ocurrió naturalmente. Para darle mayor complejidad y calidad al Don Amado 2003, fueron incorporadas las variedades Merlot y Carménère a la mezcla.