

D.O.:	Rengo – Valle del Alto Cachapoal, CHILE	
Varietal:	80% Cabernet Sauvignon - 10% Merlot 5% Carménère - 5% Syrah	Embotellación: 15/Marzo/2007
Alcohol:	13,6 %	Botellas envasadas: 3.743
Azúcar Residual:	2,7 g/L	Acidez Total: 3,70 g/L (H ₂ SO ₄)
		pH: 3,56

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 le 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 y Merlot 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.

INFORME DE COSECHA

La temporada climática 2004-2005 comenzó con un invierno lluvioso y una primavera algo fría, que permitió una brotación más lenta. El verano llegó algo retrasado a lo habitual con temperaturas más altas a fines de Diciembre. La madurez de la uva se llevó adelante en perfectas condiciones climáticas con una temporada libre de lluvias.

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, con el objetivo de entrar a procesar uva muy sana y limpia libre de toda presencia de elementos que pueden distorsionar los aromas y sabores esperados, en esta dirección se separan: hojas, tallos y bayas verdes. Las uvas fueron fermentadas en estanques de acero inoxidable a temperaturas entre 24° y 30°C. La maceración, de la piel y el jugo de las uvas duró entre 20 y 33 días, según el desarrollo individual de cada lote. Todos los lotes fueron criados durante 16 meses en barricas nuevas de roble francés, en donde el proceso de clarificación ocurrió naturalmente. Para obtener mayor complejidad y calidad a este vino Don Amado 2005, fueron incorporadas a la base de Cabernet Sauvignon las variedades Merlot, Carménère y Syrah a la mezcla final.