



# DON AMADO

# 2011



## NOTAS TÉCNICAS

D.O.  
Rengo - Valle de Cachapoal, Chile

Variedad  
85% Merlot  
10% Cabernet Sauvignon  
5% Syrah

Alcohol  
14%

Acidez Total  
3,36 g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

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 Diciembre 2012

## PREMIOS

Decanter 2016  
Medalla Plata

