



DON AMADO

2012

NOTAS TÉCNICAS

D.O.
Rengo - Valle Cachapoal, Chile

Variedad
50% Merlot
40% Cabernet Sauvignon
10% Syrah

Alcohol
14%

Acidez Total
3,27 g/L (H₂SO₄)

pH
3,72

Azúcar Residual
3,37 g/L

NOTAS DE CATA

Color cereza granate con tonos anaranjados, de gran complejidad aromática donde resaltan frutos rojos y negros (ciruelas, moras), frutos secos como la nuez y especias; a la vez ligeras notas de vainilla y coco provenientes de su crianza de 14 meses en barricas de roble francés. En boca es un vino sabroso, de gran cuerpo, con una acidez marcada y taninos elegantes, de larga persistencia en boca que permite tener un alto potencial de guarda en botella.

VIÑEDO

La temporada 2011-2012 ha estado marcada por ausencia de precipitaciones durante vendimia, altas temperaturas en el verano y otoño que hicieron tener una maduración más temprana de lo normal y una vendimia anticipada. En general buena fruta, sanidad muy buena en todas las variedades y rendimientos levemente superior a años anteriores.

Fecha Embotellado: 19 Diciembre 2013

PREMIOS

IWC 2017
Medalla Oro



Decanter 2017
Medalla Plata



Descorchados 2017
94 puntos

