



COSECHA
1998

PAÍS
CHILE

REGION
RAPEL - VALLE DEL CACHAPOAL
RENGO

VARIEDAD
75% CABERNET SAUVIGNON
25% MERLOT

ANÁLISIS
GRADO ALCOHOLICO 14,1%
ACIDEZ TOTAL 3,38 g/Lt. (H₂SO₄)
PH 3,71
AZUCAR RESIDUAL 1,8 g/Lt.

EMBOTELLACIÓN
16 AGOSTO 2000

BOTELLAS ENVASADAS
11.609

DON AMADO 1998 FICHA TÉCNICA

SOBRE EL VINO

Esta cosecha 1998 se ha destacado por la distinción de los siguientes premios:

- **Bronce:** Revista Decanter, Londres, Inglaterra, Octubre 2004.
- **Sello de Aprobación:** International Wine Challenge, Londres, Inglaterra, 2004.
- **Medalla de Plata:** Vinalies Internationales, Paris, Francia, Union des Oenologues de France, 2001.

NOTAS TÉCNICAS

Este vino excepcional proviene de uvas cosechadas a mano, muy maduras, de los cuarteles más antiguos de la viña. La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable durante 25 días a una temperatura de 28°C, con una maceración prolongada. Posteriormente, este vino fue criado en barricas de encina francesa nuevas durante 24 meses.

Después de una clarificación natural bajo tratamiento de frío el vino fue embotellado, sin filtración en Agosto del 2000.

NOTAS DE CATA

De color rubí intenso, con matices negros y azules. Este vino tiene aromas herbales, y florales con frutos rojos, y toques de ciruela, chocolate, grosellas, además de café y humo. En la boca es suave, largo y persistente, con taninos maduros, y de gran firmeza. Este vino tiene taninos suaves, delicados, y de gran firmeza que dan gran complejidad y elegancia, y que le aseguran una capacidad de guarda. Es un vino listo para tomar ahora, con un potencial de guarda de al menos 6 años.

TEMPERATURAS

Se recomienda tomar a una temperatura de 16° a 18 °C

