



DON AMADO 1999 FICHA TÉCNICA

SOBRE EL VINO

Esta cosecha 1999 se ha destacado por la distinción de los siguientes premios:

- **Medalla de Plata** Sélections Mondiales des vins, Montréal, Canada, Marzo 2004
- **Medalla de Bronce** 1st Annual Wines of Chile Awards, Santiago, Chile, Diciembre 2003
- **Recomendación con 3 estrellas** Revista Decanter, Londres, Inglaterra, Octubre 2003
- **Medalla de Plata** Challenge International du Vin, Blaye-Bourg, Francia, Mayo 2002
- **Medalla de Plata** Concours Mondial de Bruxelles, Bélgica, Abril 2002
- **Medalla de Plata** Vinitaly, 10° Concurso Internacional de Vino, Verona, Italia, Abril 2002

COSECHA
1999

PAÍS
CHILE

REGION
RAPEL - VALLE DEL CACHAPOAL
RENGO

VARIEDAD
75% CABERNET SAUVIGNON
25% MERLOT

ANÁLISIS

GRADO ALCOHOLICO	13,7%
ACIDEZ TOTAL	3,43 g/Lt. (H ₂ SO ₄)
PH	3,57
AZUCAR RESIDUAL	2,6 g/Lt.

EMBOTELLACIÓN
21 JUNIO 2001

BOTELLAS ENVASADAS
18.434

NOTAS TÉCNICAS

Este excepcional vino se gestó durante un año climático muy difícil. En efecto, 1998 fue el año más seco de la historia de Chile, por esta razón la producción de uvas Cabernet Sauvignon y Merlot fueron extremadamente magras pero con uvas de excelente estado sanitario, madurez, color, sabor y concentración.

La fermentación del mosto se realizó en estanques de acero inoxidable para luego permanecer en barricas nuevas de roble francés por 16 meses.

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí intenso, con matices violáceos, Bouquet de gran complejidad, aromas finos a cassis, grosella negra, ciruela y vainilla. Sus sabores son armónicos, vino sabroso, cálido, suave, redondo, de taninos delicados que otorgan firmeza y aseguran un noble potencial de crianza en botella.

TEMPERATURAS

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

