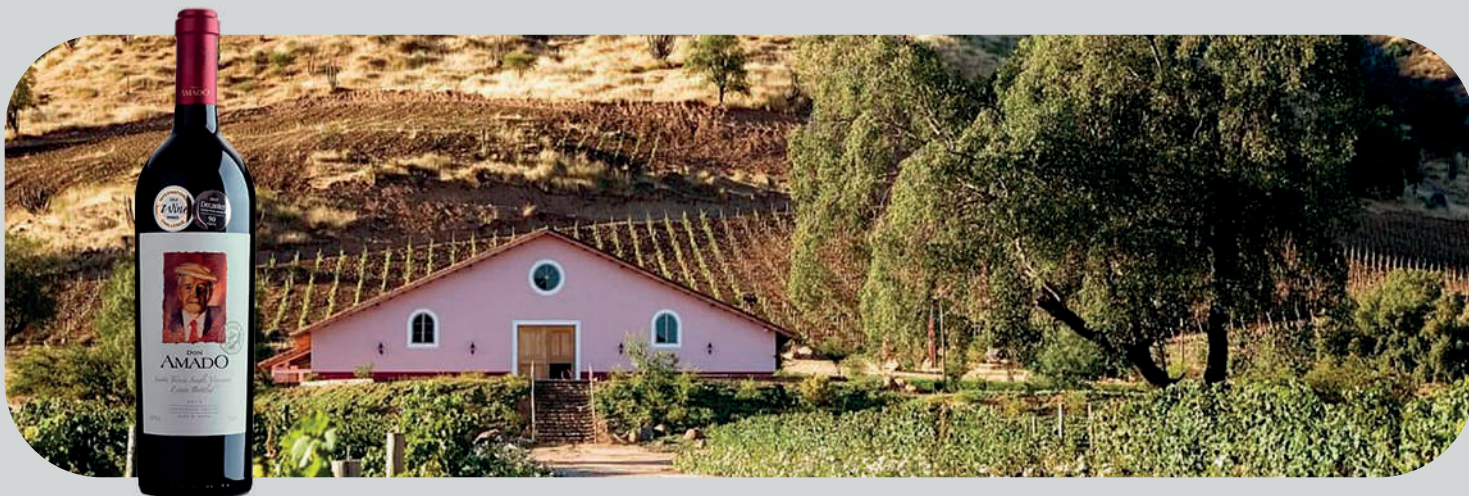


DON AMADO D.O. CACHAPOAL VALLEY 2013



● DESCRIÇÃO DO VINHO

"Sonhava estar em uma mesa comprida, brindando com os grandes conhecedores do vinho e do pensamento americano – Walt Whitman, Pablo Neruda, Jorge Luis Borges e a divina Gabriela Mistral, que caçava brotos de parreira nos vinhedos de Elqui (Norte do Chile) para seus filhos. Ergamos todos os copos, cheios até à borda com uma "montanha de montanhas montanhosas" de aromas, gostos e sabores." Com essas palavras inspiradoras, Don Amado Paredes fundou em 1979 a bodega Torreón de Paredes, uma das mais renomadas do Chile. Localizada em Rengo, a 114 km ao sul de Santiago, a Torreón de Paredes se destaca pela alta qualidade de seus vinhos, fruto da tradição familiar ancorada em um trabalho de excelência. Embora Don Amado Paredes tenha sido o mentor e fundador da casa de vinhos, foram seus filhos Álvaro e Javier que assumiram a liderança de uma equipe apaixonada pelo vinho e comprometida com o alto desempenho. O Don Amado 2013, elaborado apenas com os melhores e mais nobres cachos das variedades Cabernet Sauvignon e Merlot, é um ícone da região vinícola do Valle del Cachapoal, no coração do Chile. No visual, o vinho exibe coloração escura, com nuances granada nas bordas. No olfativo revela camadas de frutas maduras, como cerejas e ameixas, combinadas com toques de baunilha e coco, resultado dos 16 meses de estágio em barris de carvalho. No paladar, apresenta intensidade e complexidade, com taninos marcados e robustos, sabores de frutas negras e especiarias, como noz moscada, tabaco e chocolate preto. Consagrado com Medalha de Ouro no International Wine Challenge, 90 pontos no Decanter World Wine Awards e 94 pontos no Guia Descorchados, o Don Amado 2013 é uma celebração à herança deixada pelo patriarca da família Paredes.

País:
Chile

Uva:
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Carménère e Syrah

Temperatura:
16°C a 18°C

**Abrir e
consumir após:**
60 minutos

Teor alcoólico:
14%

Corpo:
●●●●●

**Guardar em adega
climatizada até:**
2028

● HARMONIZAÇÃO

Parmesão, Pato assado com ervas, Peito de galinha d'angola, Pernil de javali adulto assado, Picanha com pouco tempero, Porco assado, Rabada de vitela em molho de tomate com manjerição e alho-poró, Tournedos grelhado com foie gras e Veados.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.