



CHATEAU LOS BOLDOS

EL ESPÍRITU DE CACHAPOAL



LA CAMPANA SELECCIÓN DE TERROIR

CABERNET SAUVIGNON 2019

Composición Varietal	95% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah
Denominación de Origen	Valle Cachapoal Andes

ACERCA DE LA VINIFICACIÓN

Cosecha	Manual
Maceración Pre-fermentativa	5 días en tanques de acero inoxidable a bajas temperaturas
Tiempo de Maceración total	25 días
Temperatura de Fermentación	24-26 °C 75.2-78.8°F
Fermentación Maloláctica	Sí
Proceso de Envejecimiento	40% en barricas de roble francés, por 12 meses 20% en Foudre de roble, por 12 meses 20% en tanques de concreto, por 12 meses 20% en tanques de acero inoxidable, por 12 meses
Rendimiento	8 a 10 ton/há

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol	14% vol.
Acidez Total	3,68 g/L (H2SO4)
Azúcar Residual	3,29 g/L
Ph	3,49

NOTAS DE CATA

Color	Color rojo rubí profundo con matices violáceos.
Nariz	Frutas maduras intensas como cassis, ciruelas, frambuesas y toques especiados. Tabaco rubio, cedro y chocolate negro.
Boca	Vino equilibrado con taninos suaves y jugosos, estructura lineal con profundidad que conduce a un agradable final largo y fresco.

SERVICIO Y MARIDAJE

Acompaña muy bien carnes rojas asadas como la ternera y el cordero. También con estofados de carnes de caza como conejo y jabalí de preparaciones largas. Quesos maduros e intensos como Emmental o Gorgonzola. Postre de chocolate. Servir entre 17-18 °C | 63-64 °F

GUARDA

10 años en lugar fresco y ventilado. Tº no menos de 10 °C | 50 °F y no más de 18 °C | 64 °F. NO DEBE SER EXPUESTO A CAMBIOS FUERTES DE LUZ Y Tº.



Todo lo que hacemos proviene de nuestros viñedos, donde cada día trabajamos en la búsqueda de la excelencia, mezclando el vigor y la grandeza de los Andes con la elegancia y dedicación de nuestro legado europeo. Viña Los Boldos es una viña familiar de origen europeo ubicada en los suelos excepcionales de Cachapoal Andes, Chile.

www.vinalosboldos.cl