



# CHATEAU LOS BOLDOS

EL ESPÍRITU DE CACHAPOAL

PART OF  
SOGRAPE



## GRAN RESERVA

### CHARDONNAY 2022

Composición Varietal: 100% Chardonnay  
Denominación de Origen: Cachapoal Andes

Varietal Composition: 100% Chardonnay  
Appellation: Cachapoal Andes

#### VINIFICACION

Maceración: Tres días en tanques de acero inoxidable a bajas temperaturas  
Tiempo de Fermentación: Tres semanas (20% en barricas de roble francés usadas)  
Temperatura: 14-16° C  
Fermentación Maloláctica: No  
Rendimiento: 7 Ton/há

#### WINEMAKING HIGHLIGHTS

Maceration: Three days in stainless steel tanks at low temperatures  
Fermentation time: Three weeks (20% in used French oak barrels)  
Temperature: 14-16° C  
Malolactic fermentation: No  
Yield: 7 Ton/há

#### VINIFICACION /

#### WINEMAKING HIGHLIGHTS

|                                   |                  |
|-----------------------------------|------------------|
| Alcohol / Alcohol:                | 12,8 % vol.      |
| Acidez Total / Total Acidity:     | 3,82 g/L (H2SO4) |
| Azúcar residual / Residual Sugar: | 4,48 g/L         |
| Ph:                               | 3,13             |

#### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color: Amarillo intenso con tonos dorados  
Naríz: Fresco en nariz con notas a frutos tropicales como piña y flores blancas  
Boca: Presenta muy buena acidez, levemente graso, amplio y con buen peso en boca. Un breve paso por barrica le entrega notas complejas.

Color: Yellow color with golden tones  
Nose: Fresh nose with notes of tropical fruits, pineapple and white flowers  
Palate: It has a refreshing acidity, a broad structure and good weight in the mouth. A short period in barrel provides complex notes.

#### SERVICIO Y MARIDAJE

Ideal con pescados grasos como Salmón y Atún, carnes blancas como Pollo, Pavo y Cerdo, preparaciones cremosas como Risotos, Quesos de buen sabor como Parmesano o Brie.  
Servir entre 10-12 °C

#### SERVING AND FOOD PAIRING

Pairs well with fatty fish such as salmon and tuna, white meats such as chicken and turkey, creamy preparations such as risottos, tasty cheeses such as Parmesan or Brie. Serve at 10-12 °C

#### GUARDA

Hasta cinco años en lugar fresco, oscuro y húmedo. T° no menos de 10°C y no más de 18°C.  
NO DEBE SER EXPUESTO A CAMBIOS FUERTES DE TEMPERATURA O LUZ.

#### CELLAR KEEPING

Up to five years in a fresh, dark, and humid place.  
T° Not less than 10 °C, not more than 18°C.  
MUST NOT BE EXPOSED TO ABRUPT CHANGE OF T° OR STRONG LIGHT.



La majestuosa Cordillera de Los Andes define nuestro terroir, entregando a nuestros vinos elegancia y carácter.  
Este paisaje único transmite la historia e identidad de nuestra bodega.

The majestic Andes Mountains define our terroir, delivering elegance and character to our wines.  
This unique landscape shapes the history and identity of our winery.