



CHATEAU LOS BOLDOS

EL ESPÍRITU DE CACHAPOAL

PART OF
SOGRAPE



TRADICIÓN RESERVA

CHARDONNAY 2022

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

Varietal Composition: 100% Chardonnay
Appellation: Cachapoal Andes

VINIFICACION

Maceración: Tanques de acero inoxidable
Tiempo de Fermentación: 3 semanas
Temperatura: 13-15 °C
Fermentación Maloláctica: No
Proceso de envejecimiento: 3 meses en
estanques de acero inoxidable
Rendimiento: 15 Ton/há

WINEMAKING HIGHLIGHTS

Maceration: Stainless steel tanks
Fermentation time: 3 weeks
Temperature: 55-59 °F
Malolactic fermentation: No
Ageing Process: Three months in stainless steel tanks
Yield: 15 Ton/há

VINIFICACION / WINEMAKING HIGHLIGHTS

Alcohol / Alcohol:	12,8 % vol.
Acidez Total / Total Acidity:	3,69 g/L (H2SO4)
Azúcar residual / Residual Sugar:	2,94 g/L
Ph:	3,95

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color: Amarillo pálido brillante con reflejos verdes.
Naríz: Aroma a frutas tropicales, damascos y peras.
Boca: Fresco de buena acidez, con final persistente y elegante.

Color: Pale and bright yellow with green hues.
Nose: Aromas of tropical fruits, apricots and pears.
Palate: Fresh, with a good acidity and a persistent and elegant ending.

SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto con pescados de carne blanca y suave, mariscos como ostiones, locos. Carnes de pollo, pavo y carpaccio de carne.
Servir entre 7-10 °C.

SERVING AND FOOD PAIRING

It goes great with white and soft-fleshed fish, seafood like scallops and abalones, chicken and turkey as well as with beef carpaccio.
Serve between 45-50°F.

GUARDA

Hasta tres 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 three years in a fresh, dark, and humid place. T° Not less than 50 °F, not more than 64°F. MUST NOT BE EXPOSED TO ABRUPT CHANGE OF T° OR STRONG LIGHT.



El gallo en nuestra icónica veleta nos protege y brinda abundancia. Este mismo gallo, nos guía en la elaboración de los mejores vinos del Valle de Cachapoal Andes.

*Our iconic rooster weather vane protects and grants us abundance.
This same rooster, guides us in making the best wines in the Cachapoal Andes Valley.*

www.vinalosboldos.cl | @vinalosboldos