



CHATEAU LOS BOLDOS

EL ESPÍRITU DE CACHAPOAL

PART OF
SOGRAPE



TRADICIÓN RESERVA

CABERNET SAUVIGNON 2021

Composición Varietal: 85% Cabernet Sauvignon/
15% Syrah
Denominación de Origen: Cachapoal Andes

Varietal Composition: 85% Cabernet Sauvignon/
15% Syrah
Appellation: Cachapoal Andes

VINIFICACION

Maceración: Tanques de acero inoxidable
Tiempo de Fermentación: 8 días
Temperatura: 25-28 °C
Fermentación Maloláctica: Sí
Proceso de envejecimiento: Envejecido en
estanques de acero con duelas de roble
francés durante 6 meses
Rendimiento: 13 Ton/há

WINEMAKING HIGHLIGHTS

Maceration: Stainless steel tanks
Fermentation time: 8 days
Temperature: 25-28 °C
Malolactic fermentation: Yes
Ageing Process: Aged in steel tanks with French oak
staves for 6 months

Yield: 13 Ton/há

VINIFICACION / WINEMAKING HIGHLIGHTS

Alcohol / Alcohol:	14 % vol.
Acidez Total / Total Acidity:	3,37 g/L (H2SO4)
Azúcar residual / Residual Sugar:	3,19 g/L
Ph:	3,60

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color: Rojo rubí intenso
Naríz: Frutos rojos como frambuesas, frutillas y
guindas; con un ligero toque a especias
Boca: Equilibrado, fresco, con taninos suaves y
agradable final.

Color: Intense ruby-red.
Nose: Red fruits such as raspberries, strawberries
and sour cherries, with a light spicy touch.
Palate: Balanced, fresh, with soft and pleasant
tannins.

SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto con carnes rojas y de caza,
embutidos, quesos fuertes y maduros.
Servir entre 15-18 °C.

SERVING AND FOOD PAIRING

It goes great with game, red meats,
charcuterie and strong, ripe cheeses.
Serve at 15-18 °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.



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](https://www.instagram.com/vinalosboldos)