



CHATEAU

LOS BOLDOS

*Passion
for excellence*


CHATEAU
LOS BOLDOS

Emplazada en el Valle de Cachapoal, Requínoa, Chile, CHATEAU LOS BOLDOS se ha caracterizado desde siempre por la gran calidad de sus vinos.

Por ello, ha sido reconocida en el mercado nacional e internacional, exportando sus distintas líneas de producto más de 35 países en todo el mundo.

En el año 2008, CHATEAU LOS BOLDOS ha sido adquirida en un 100% por SOGRAPE, compañía familiar portuguesa conocida por marcas como Mateus Rosé, Sandeman, Ferreira, Offley, Finca Flichman y Framingham, con instalaciones productivas en Portugal, Argentina, Chile, España y Nueva Zelanda.



CHATEAU LOS BOLDOS, located at Cachapoal Valley, Requínoa, Chile, has been recognized through years for the high quality of its wines.

It is a prestigious company in the domestic as well as in foreign markets exporting its products to more than 35 countries worldwide.

In 2008 CHATEAU LOS BOLDOS was acquired 100% by SOGRAPE, a Portuguese viticultural group renowned by its brands such as Mateus Rosé, Sandeman, Ferreira, Offley, Finca Flichman and Framingham, having its wineries in Portugal, Argentina, Chile, Spain and New Zealand



*Passion
for excellence*




CHATEAU
LOS BOLDOS

CHATEAU LOS BOLDOS mantiene y desarrolla el espíritu y valores de una empresa familiar, dedicada a crear vinos de incuestionable calidad, reconocida por su excelencia y enfocada en la construcción de marcas chilenas Premium.

En la actualidad, posee 210 hectáreas de viñedos en la región Premium de Alto Cachapoal (Requínoa), en un terroir único para la producción de vinos top.



CHATEAU LOS BOLDOS keeps and develops the spirit and values of a family owned company which is committed to the production of high quality wines, being well known by its excellence and focused on premium Chilean brand building.

Its vineyards extend over 210 hectares located at Alto Cachapoal (Requínoa), Premium wine region, in a unique terroir for top wine production.



CHATEAU
LOS BOLDOS

FICHAS DE
DEGUSTACION

FICHAS DE DEGUSTACIÓN

TASTING NOTES

TASTING NOTES



LÍNEA LOS BOLDOS

LOS BOLDOS LINE



CHATEAU
LOS BOLDOS

GRAND RESERVE

Grand Reserve es un vino Súper Premium de la línea Chateau, creado a partir de una criteriosa y cuidada selección de uvas de nuestros viñedos en Requínoa, Alto Cachapoal. Son vinos pensados a partir de la tierra, de la altitud, del clima que les dan un alma y un carácter únicos. El añejamiento fue de 8 meses en barricas nuevas de roble americano y francés, seguido de un mínimo de 6 meses en botella. Grand Reserve, vinos marcados por la pasión y la entrega, con carácter único y auténtico.



Grand Reserve is one of Chateau line's Super Premium wines. It is the result of a careful selection of grapes sourced from our vineyards in Requínoa, Alto Cachapoal. Grand Reserve, created from the earth, the altitude, the climate, giving wines their own soul and character. Grand Reserve wines are aged for 8 months in new American and French oak casks and they rest further 6 in bottle. Grand Reserve, passionate wines with unique and authentic personality.

*Passion
for excellence*


CHATEAU
LOS BOLDOS

F I C H A S D E D E G U S T A C I Ó N / T A S T I N G N O T E S
G R A N D R E S E R V E C A B E R N E T S A U V I G N O N 2 0 0 8

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% Cabernet Sauvignon.

VINIFICACIÓN

COSECHA: Manual.

ENCUBADO: Estanques de acero inoxidable.

TIEMPO DE FERMENTACIÓN: 8 - 10 días.

TEMPERATURA: 25 – 28 °C.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Sí.

TIEMPO DE ESTIBA: 8 meses en barricas de roble francés (50%) y americano (50%), seguido de meses en botella.

ANÁLISIS

ALCOHOL: 13,5%Vol.

ACIDEZ TOTAL: 3,20 g/lit. (H2SO4)

AZÚCAR: 2,30 g/lit.

DEGUSTACIÓN

COLOR: Rojo rubí con reflejos violáceos.

AROMA: Domina el casis.

SABOR: Predomina el casis con notas a cuero y especias.

FINAL: Final largo muy complejo. Taninos aterciopelados y redondos.

COMENTARIOS

Este Grand Reserve Cabernet Sauvignon posee un color profundo con reflejos violáceos. La nariz expresiva ofrece aromas a frutas rojas donde predomina el casis. En boca muestra fruta roja y negra madura dejando aparecer notas a cuero, clavo de olor y un toque de ahumado. La boca ofrece taninos suaves y redondos.



VARIETAL COMPOSITION: 100% Cabernet Sauvignon.

VINIFICATION

HARVEST: Manual.

MACERATION: Stainless steel tanks.

FERMENTATION TIME: 8 - 10 days.

TEMPERATURE: 25 – 28 °C.

MALOLACTIC FERMENTATION: Yes.

AGEING: 8 months in French (50%) and American(50%) barrels, followed by 6 months in bottle.

ANALYSIS

ALCOHOL: 13,5%Vol.

TOTAL ACIDITY: 3,20 g/lit. (H2SO4).

SUGAR: 2,30 g/lit.

TASTING

COLOR: Ruby red with purple reflections.

SCENT: Mainly cassis.

TASTE: Cassis notes predominates, leather and spices.

END: Long and complex. Velvety and round tannins.

COMMENTS

This Grand Reserve Cabernet Sauvignon has a deep color with purple reflections. Very expressive nose offers aromas of red fruits where cassis dominates. At palate shows mature, black red fruit; leather note, clove and a touch of smoky appear. The mouth provides soft and round tannins.




CHATEAU
LOS BOLDOS

F I C H A S D E D E G U S T A C I Ó N / T A S T I N G N O T E S
G R A N D R E S E R V E M E R L O T 2 0 0 8

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% Merlot.

VINIFICACIÓN

COSECHA: Manual.

ENCUBADO: Estanques de acero inoxidable.

TIEMPO DE FERMENTACIÓN: 8 - 10 días.

TEMPERATURA: 25 – 28 °C.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Sí.

TIEMPO DE ESTIBA: 8 meses en barricas de roble francés (50%) y americano (50%), seguido de 6 meses en botella.

ANÁLISIS

ALCOHOL: 13,5%Vol.

ACIDEZ TOTAL: 3,12 g/lit. (H2SO4).

AZÚCAR: 2,2 g/lit.

DEGUSTACIÓN

COLOR: Granate intenso.

AROMA: Fruta roja (frambuesa).

SABOR: Frambuesa, ciruela seca, vainilla y café.

FINAL: Buen final, largo y dulce.

COMENTARIOS

Este Merlot Grand Reserve se caracteriza por un sublime color granate intenso y profundo. La nariz expresa una gran variedad de frutas rojas maduras y de ciruela. En boca, de cuerpo medio. Se destacan notas a vainilla y café que ofrecen una gran complejidad.



VARIETAL COMPOSITION: 100% Merlot.

VINIFICATION

HARVEST: Manual.

MACERATION: Stainless steel tanks.

FERMENTATION TIME: 8 - 10 days.

TEMPERATURE: 25 – 28 °C.

MALOLACTIC FERMENTATION: Yes.

AGEING: 8 months in French (50%) and American(50%) barrels, followed by 6 months in bottle.

ANALYSIS

ALCOHOL: 13,5%Vol.

TOTAL ACIDITY: 3, 12 g/lit. (H2SO4).

SUGAR: 2, 2 g/lit.

TASTING

COLOR: Intense burgundy.

SCENT: Red fruit (raspberry).

TASTE: Raspberry, dried plum, vanilla and coffee.

END: Good end, long and sweet.

COMMENTS

This Merlot Grand Reserve is characterized by a sublime, intense and deep garnet color. The nose expresses a variety of red fruits and ripe plum. In mouth shows mature, red raspberry fruit. Medium body wine. It highlights vanilla and coffee which provides a great complexity.




CHATEAU
LOS BOLDOS

F I C H A S D E D E G U S T A C I Ó N / T A S T I N G N O T E S
G R A N D R E S E R V E C A R M É N È R E 2 0 0 8

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% Carménère.

VINIFICACIÓN

COSECHA: Manual.

ENCUBADO: Estanques de acero inoxidable.

TIEMPO DE FERMENTACIÓN: 8 - 10 días.

TEMPERATURA: 25 – 28 °C.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Sí.

TIEMPO DE ESTIBA: 8 meses en barricas de roble francés (50%) y americano (50%), seguido de 6 meses en botella.

ANÁLISIS

ALCOHOL: 13,5%Vol.

ACIDEZ TOTAL: 3 g/lit. (H₂SO₄)

AZÚCAR: 2,8 g/lit.

DEGUSTACIÓN

COLOR: Rojo rubí con reflejos azulados

AROMA: Chocolate, jalea de mora.

SABOR: Chocolate negro y mora.

FINAL: Dulce y suave.

COMENTARIOS

Este Grand Reserve Carménère, como cepa emblemática de Chile ofrece un aroma que recuerda el chocolate y la mora. La boca muestra notas de mora madura; dulce con taninos sedosos y redondos. Vino de baja acidez, muy suave.



VARIETAL COMPOSITION: 100% Carménère.

VINIFICATION

HARVEST: Manual.

MACERATION: Stainless steel tanks.

FERMENTATION TIME: 8 - 10 days.

TEMPERATURE: 25 – 28 °C.

MALOLACTIC FERMENTATION: Yes.

AGEING: 8 months in French (50%) and American (50%) oak barrels, followed by 6 months in bottle.

ANALYSIS

ALCOHOL: 13,5%Vol.

TOTAL ACIDITY: 3 g/lit. (H₂SO₄).

SUGAR: 2,8 g/lit.

TASTING

COLOR: Ruby red with bluish reflexes.

SCENT: Chocolate, blackberry jelly.

TASTE: Black chocolate and blackberry.

END: Soft and sweet.

COMMENTS

This Carménère Grand Reserve, is the emblematic strain of Chile and offers a chocolate and blackberry nose. The mouth shows matured red blackberry notes; sweet with round and silky tannins. Low acidity wine, very mild.





CHATEAU
LOS BOLDOS

FICHAS DE DEGUSTACIÓN / TASTING NOTES
GRAND RESERVE SHIRAZ 2008

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% Shiraz.

VINIFICACIÓN

COSECHA: Manual.

ENCUBADO: Estanques de acero inoxidable.

TIEMPO DE FERMENTACIÓN: 8 - 10 días.

TEMPERATURA: 25 - 28 °C.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Sí.

TIEMPO DE ESTIBA: 8 meses en barricas de roble francés (50%) y americano (50%), seguido de 6 meses en botella.

ANÁLISIS

ALCOHOL: 13,5%Vol.

ACIDEZ TOTAL: 3,3 g/lit. (H₂SO₄).

AZÚCAR: 2 g/lit.

DEGUSTACIÓN

COLOR: Violáceo y muy intenso.

AROMA: Regaliz, ciruela y violeta.

SABOR: Violeta, cuero y pimienta negra.

FINAL: De medio cuerpo y fresco.

COMENTARIOS

Este Grand Reserve Shiraz posee gran tipicidad, con un aroma muy característico su cepa a violeta y regaliz. La boca muestra fruta roja madura, suave que ofrece aderezos a especias (pimienta negra) y a violeta. Los taninos traen una bonita frescura.



VARIETAL COMPOSITION: 100% Shiraz.

VINIFICATION

HARVEST: Manual.

MACERATION: Stainless steel tanks.

TIEMPO DE FERMENTATION: 8 - 10 days.

TEMPERATURE: 25 - 28 °C.

MALOLACTIC FERMENTATION: Yes.

AGEING: 8 months in French (50%) and American (50%) oak barrels, followed by 6 months in bottle.

ANALYSIS

ALCOHOL: 13,5%Vol.

TOTAL ACIDITY: 3,3 g/lit. (H₂SO₄).

SUGAR: 2 g/lit.

TASTING

COLOR: Intense violet.

SCENT: Licorice, plum and violet.

TASTE: Violet, leather and black pepper.

END: Medium and fresh.

COMMENTS

This Grand Reserve Shiraz has a scent very typical of its kind. It has violet licorice aromas. The mouth shows mature red fruit, soft that also offers flavors to spices (black pepper) and violet. Nice freshness in its tannins.





CHATEAU
LOS BOLDOS

FICHAS DE DEGUSTACIÓN / TASTING NOTES
SANAMA RESERVA SHIRAZ 2008

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% Shiraz.

VINIFICACIÓN

COSECHA: Manual.

ENCUBADO: Estanques de acero inoxidable.

TIEMPO DE FERMENTACIÓN: 8 - 10 días.

TEMPERATURA: 25 – 28 °C.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Sí.

TIEMPO DE ESTIBA: 8 meses en barricas de roble francés (50%) y americano (50%), seguido de 6 meses en botella.

ANÁLISIS

ALCOHOL: 13,5%Vol.

ACIDEZ TOTAL: 3,3 g/lit. (H₂SO₄).

AZÚCAR: 2 g/lit.

DEGUSTACIÓN

COLOR: Violáceo y muy intenso.

AROMA: Regaliz, ciruela y violeta.

SABOR: Violeta, cuero y pimienta negra.

FINAL: De medio cuerpo y fresco.

COMENTARIOS

Este Sanama Reserva Shiraz posee gran tipicidad, con un aroma muy característico de su cepa a violeta y regaliz. La boca muestra fruta roja madura, suave que ofrece además sabores a especias (pimienta negra) y a violeta. Los taninos traen una bonita frescura.



VARIETAL COMPOSITION: 100% Shiraz.

VINIFICATION

HARVEST: Manual.

MACERATION: Stainless steel tanks.

TIEMPO DE FERMENTATION: 8 - 10 days.

TEMPERATURE: 25 – 28 °C.

MALOLACTIC FERMENTATION: Yes.

AGEING: 8 months in French (50%) and American (50%) oak barrels, followed by 6 months in bottle.

ANALYSIS

ALCOHOL: 13,5%Vol.

TOTAL ACIDITY: 3,3 g/lit. (H₂SO₄).

SUGAR: 2 g/lit.

TASTING

COLOR: Intense violet.

SCENT: Liquorice, plum and violet.

TASTE: Violet, leather and black pepper.

END: Medium and fresh.

COMMENTS

This Sanama Reserva Shiraz has a scent very typical of its kind. It has violet liquorice aromas. The mouth shows mature red fruit, soft that also offers flavors to spices (black pepper) and violet. Nice freshness in its tannins





CHATEAU
LOS BOLDOS

*Passion
for excellence*

VIÑA LOSBOLDOSLIMIT ADA
CAMINOLOSBOLDOS/N-CASILLA 73-REQUÍNOA -CHILE
TEL:+5672-551230 F AX:+5672-551202
E-MAIL: INFO@clboldos.cl