



CHATEAU LOS BOLDOS

EL ESPÍRITU DE CACHAPOAL

PART OF
SOGRAPE



TRADICIÓN RESERVA

SAUVIGNON BLANC 2022

Composición Varietal: 100% Sauvignon Blanc
Denominación de Origen: Cachapoal Andes

Varietal Composition: 100% Sauvignon Blanc
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:	13,5 % vol.
Acidez Total / Total Acidity:	3.50 g/L (H2SO4)
Azúcar residual / Residual Sugar:	1.59 g/L
Ph:	3.28

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color: Amarillo pálido con tonos verdes.
Naríz: Aromas frescos, cítricos y flores de azahar
Boca: Sabor frutal, fresco, acidez chispeante y
agradable final.

Color: Pale yellow with green tones.
Nose: Fresh aromas, citrus and orange blossoms
Palate: Fruity flavor, fresh, sparkling acidity and
pleasant finish.

SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto con mariscos como machas, erizos y
ostras. Camarones apanados y pescados crudos
como ceviches. Quesos frescos y de cabra.
Servir entre 7-10 °C.

SERVING AND FOOD PAIRING

Perfect with shellfish such as machas, sea
urchins and oysters. Breaded shrimp and raw
fish such as ceviches. Fresh and goat cheeses.
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](https://www.instagram.com/vinalosboldos)