

http://www.clboldos.cl/pdf/tn_fd_tradition.pdf



CHATEAU
LOS BOLDOS

— CUVÉE TRADITION —

Cuvée Tradition es un vino de la línea Chateau, elaborado a partir de uvas totalmente cosechadas en nuestros viñedos de Requínoa, Alto Cachapoal. Son vinos inspirados en la fruta, la suavidad y en la pureza de la vinificación. El añejamiento fue de 6 meses en barricas, seguido de un mínimo de 6 meses en botella.

Cuvée Tradition, vinos marcados por una personalidad única, que les da una pureza 100% varietal.



F A M I L Y W I N E S T A T E

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% Carménère.

VINIFICACIÓN

COSECHA: Manual.

ENCUBADO: Estanques de acero inoxidable.

TIEMPO DE FERMENTACIÓN: 8 días.

TEMPERATURA: 25 - 28 °C.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Sí

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

ANÁLISIS

ALCOHOL: 13,5 %Vol.

ACIDEZ TOTAL: 3,13 g/lit. (H₂SO₄). / AZÚCAR: 2,5 g/lit.

DEGUSTACIÓN

COLOR: Granate con reflejos azulados.

AROMA: Chocolate negro.

SABOR: Jalea de mora, chocolate negro.

FINAL: Dulce y llenador.

COMENTARIOS: Este Carménère Tradition tiene un color intenso y ofrece una nariz compleja de frutas con fresas, chocolate y jalea de mora. En boca se presenta frutoso, seguido de un cuerpo amplio y bien estructurado con taninos dulces.

PROVA DA SAFRA 2009 – R\$ 39,00 na Vino! em dez/2010.

Churrasco de carré de cordeiro. Almoço em 23 de janeiro de 2011.