



Amalia Grand Cru es creado con parras de 65 años, cosechadas solo en años especiales. Está hecho con una selección de uvas sobresalientes de nuestros mejores viñedos en el Valle de Cachapoal Andes, que colindan con la Cordillera de Los Andes. La viña tiene suelos aluviales, derivado del río Cachapoal y cubierto con antiguos sedimentos y suelos pedregosos. La temporada de cultivo y la cosecha en 2014 fueron excelentes y, por lo tanto, la concentración, el equilibrio y la madurez de la uva fueron excelentes.

Esta es una combinación elegante con profundidad, complejidad y estructura que recomendamos decantar durante al menos 30 minutos antes del consumo.

amalia

GRAND CRU 2014

Composición Varietal 57% Cabernet Sauvignon, 36% Syrah y 7% Merlot
Denominación de Origen Valle Cachapoal Andes

ACERCA DE LA VINIFICACIÓN

Cosecha	Manual
Maceración	Tanques de Acero inoxidable a 9°C por 9 días
Temperatura	25-27 °C 55-59 °F
Fermentación Maloláctica	Barricas de roble francés
Proceso de Crianza	16 en barricas de roble francés y 18 meses en botella.
Rendimiento	4 Ton/há

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol	14,5 % vol.
Acidez Total	3,65 g/L (H2SO4)
Acidez Vola	0,68 g/L
Azúcar Residual	3,5 g/L
pH	3,6

NOTAS DE CATA

Color	Rojo rubí oscuro profundo, brillante con bordes violetas.
Nariz	Aromas a frutos rojos maduros como Cereza negra y frutillas levemente especiado, notas que recuerdan trufas negras y chocolate, levemente mineral dando paso a notas de Cedro y tabaco propias de su crianza en barricas Francesas.
Boca	Amplio, Suave, sedoso y elegante de buen frescor y con una acidez mineral vibrante propia de los suelos rocosos del Valle del Cachapoal Andes. Es un vino vertical, persistente con taninos redondos maduros de buen equilibrio. Final largo con una madera bien integrada.

SERVICIO Y MARIDAJE

Vino de buena concentración, taninos elegantes y sedosos. Ideal para maridar con carnes rojas como carnes rojas e intensas como corte de res, cordero y jabalí; charcutería, prosciutto y quesos maduros como gorgonzola, Roquefort y Camembert. **Platos Sugeridos:** Pierna de Cordero estofado al romero y puré de papas rústico. Beuf Bourguignon. Chuletas de Jabalí sobre Puré de Arvejas, reducción balsámica y brotes de alfalfa. Servir a 14°-15 °C. | 57-59 °F.

GUARDA

10 años en lugar fresco, ventilado y húmedo. T° no menos de 10 °C | 50 °F y no más de 18 °C | 64 °F. NO DEBE SER EXPUESTO A CAMBIOS FUERTES DE LUZ Y T°.



VIEILLES VIGNES

VIEILLES VIGNES CABERNET SAUVIGNON

Composición Varietal 100% Cabernet Sauvignon
Denominación de Origen Cachapoal Andes

ACERCA DE LA VINIFICACIÓN

Cosecha Manual
Maceración Pre-fermentativa 5 días en tanques de acero inoxidable a bajas temperaturas
Tiempo de Maceración total 25 días
Temperatura de Fermentación 26-28 °C | 79-82 °F
Fermentación Maloláctica Sí
Proceso de Envejecimiento 12 meses en barricas de roble francés
Rendimiento 5 Ton/há

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol 13,9 % vol.
Acidez Total 3,55 g/L (H2SO4)
Azúcar Residual 3,21 g/L
Ph 3,55

NOTAS DE CATA

Color Rojo rubí profundo con tintes violáceos.
Nariz Intensas frutas maduras como moras, cassis y frambuesas, con notas a humo, tabaco y cuero.
Boca Vino equilibrado con gran cuerpo y estructura, con un final largo, persistente y elegante.

SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto con carnes rojas asadas y a las brasas. Carnes de caza, conejo y jabalí. Guisos y pastas con salsas fuertes. Quesos maduros e intensos.
Servir entre 17-18 °C | 63-64 °F

GUARDA

15 años en lugar fresco, ventilado y seco.
Tº no menos de 10 °C | 50 °F y no más de 18 °C | 64 °F.
NO DEBE SER EXPUESTO A CAMBIOS FUERTES DE LUZ Y Tº.



Tradition Réserve

TRADITION RESERVE MERLOT

Composición Varietal 100% Merlot
Denominación de Origen Cachapoal Andes

ACERCA DE LA VINIFICACIÓN

Maceración Tanques de acero inoxidable
Tiempo de Fermentación 8 días
Temperatura 25-28 °C | 77-82 °F
Fermentación Maloláctica Sí
Proceso de Envejecimiento Envejecido en barricas de roble francés durante 6 meses
Rendimiento 13 Ton/há

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol 13,5 % vol.
Acidez Total 3,53 g/L (H2SO4)
Azúcar Residual 1,94 g/L
Ph 3,40

NOTAS DE CATA

Color Rojo rubí brillante.
Nariz Aromas a guindas, moras, cassis, pimienta negra y toques de vainilla.
Boca Equilibrado, con taninos aterciopelados y un final suave y elegante.

SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto con pescados como salmón y atún. Carnes de pavo y pollo, roast beef y pastas con salsas suaves. Queso brie y camembert.
Servir entre 15-18 °C | 59-64 °F.

GUARDA

Hasta 5 años en lugar fresco, ventilado y seco. Tº no menos de 10°C | 50 °F y no más de 18°C | 64 °F.
NO DEBE SER EXPUESTO A CAMBIOS FUERTES DE LUZ Y Tº.



Todo lo que hacemos proviene de nuestros viñedos, donde cada día trabajamos en la búsqueda de la excelencia, mezclando el vigor y la grandeza de los Andes con la elegancia y dedicación de nuestro legado europeo. Viña Los Boldos es una viña familiar de origen europeo ubicada en los suelos excepcionales de Cachapoal Andes, Chile.

Tradition Réserve

TRADITION RESERVE SAUVIGNON BLANC

Composición Varietal 100% Sauvignon Blanc
Denominación de Origen Cachapoal Andes

ACERCA DE LA VINIFICACIÓN

Maceración Tanques de acero inoxidable
Tiempo de Fermentación 3 semanas
Temperatura 13-15 °C | 55-59 °F
Fermentación Maloláctica No
Proceso de Envejecimiento 3 meses en estanques de acero inoxidable
Rendimiento 15 Ton/há

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol 13 % vol.
Acidez Total 4,68 g/L (H2SO4)
Azúcar Residual 2,32 g/L
Ph 3,00

NOTAS DE CATA

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

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. | 45-50 °F.

GUARDA

Hasta 5 años en lugar fresco, ventilado y seco. T° no menos de 10°C | 50 °F y no más de 18°C | 64 °F.
NO DEBE SER EXPUESTO A CAMBIOS FUERTES DE LUZ Y T°.

Todo lo que hacemos proviene de nuestros viñedos, donde cada día trabajamos en la búsqueda de la excelencia, mezclando el vigor y la grandeza de los Andes con la elegancia y dedicación de nuestro legado europeo. Viña Los Boldos es una viña familiar de origen europeo ubicada en los suelos excepcionales de Cachapoal Andes, Chile.



Tradition Réserve

TRADITION RESERVE ASSEMBLAGE

Composición Varietal 50% Cabernet Sauvignon - 50% Syrah
Denominación de Origen Cachapoal Andes

ACERCA DE LA VINIFICACIÓN

Maceración Tanques de acero inoxidable
Tiempo de Fermentación 8 días
Temperatura 25-28 °C | 77-82 °F
Fermentación Maloláctica Sí
Proceso de Envejecimiento Envejecido en barricas de roble francés durante 6 meses
Rendimiento 13 Ton/há

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol 13,5 % vol.
Acidez Total 3.55 g/L (H2SO4)
Azúcar Residual 3.07 g/L
Ph 3.57

NOTAS DE CATA

Color Rojo rubí profundo e intenso.
Nariz Frutos rojos como frambuesas, cerezas y ciruelas y notas de tabaco.
Boca Fresco y frutoso, con taninos aterciopelados y agradable final.

SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto con carnes de res y cordero, embutidos y quesos fuertes y maduros. Servir entre 15-18 °C | 59-64 °F.

GUARDA

Hasta 5 años en lugar fresco, ventilado y seco. T° no menos de 10°C | 50 °F y no más de 18°C | 64 °F.
NO DEBE SER EXPUESTO A CAMBIOS FUERTES DE LUZ Y T°.



Todo lo que hacemos proviene de nuestros viñedos, donde cada día trabajamos en la búsqueda de la excelencia, mezclando el vigor y la grandeza de los Andes con la elegancia y dedicación de nuestro legado europeo. Viña Los Boldos es una viña familiar de origen europeo ubicada en los suelos excepcionales de Cachapoal Andes, Chile.