

CHATEAU LOS BOLDOS

EL ESPIRITU DE CACHAPOAL

ESPUMANTE CHARDONNAY • BLANC DE BLANCS Método Tradicional

Composición Varietal Denominación de Origen 100% Chardonnay Cachapoal Andes

ACERCA DE LA VINIFICACIÓN

Cosecha

Manual

Maceración Pre-fermentativa Temperatura de Fermentación 4 hrs en prensa a baja temperatura

15 - 16°C Fermentación Maloláctica Proceso de Crianza

Fermentación de 3 semanas para el vino base y 2 meses en botella para segunda fermentación, crianza luego de 9 meses en sus lías. Degüelle después de 11 meses de crianza. Guarda en botella de 6

meses después de degüelle.

Rendimiento

9.000 Kg/Ha

ANÁLISIS DE LABORATORIO

13 % vol. Alcohol Acidez Total 6,03 g/L (H2SO4) Azúcar Residual 1,17 g/L

Ph

3,2

NOTAS DE CATA

Color Dorado pálido con leves matices verdes. Nariz Aromas a manzana verde complementados con

notas de levadura y bizcocho.

Boca Refrescante, afrutado y vibrante con una excelente

acidez.

SERVICIO Y MARIDAJE Servir fresco entre 6°C y 9°C. Perfecto con ostras,

> mariscos en preparaciones gratinadas, preparaciones con pescados frescos, pastas con salsas livianas en

base a verduras y mariscos.

GUARDA 10 años en lugar fresco, ventilado y seco. To no menos

de 10 °C I 50 °F y no más de 18 °C I 64 °F. NO DEBE SER

EXPUESTO A CAMBIOS FUERTES DE LUZ Y Tº



Proveniente de nuestro viñedo en el valle de Cachapoal Andes, este espumante ha sido elaborado bajo el método tradicional, realizando una segunda fermentación en botella. Con un estilo clásico y francés, este Blanc de Blancs es una elegante expresión de la variedad Chardonnay.



CHATEAU

LOS BOLDOS

ESPIRITU DE CACHAPOAL

BRUT NATURE