

# Amalia

GRAND CRU 2018

*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.*

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

**COMPOSICIÓN VARIETAL** 50% CABERNET SAUVIGNON, 45% SYRAH Y 5% MERLOT  
**DENOMINACIÓN DE ORIGEN** VALLE CACHAPOAL ANDES

#### INFORMACIÓN TÉCNICA

. Vinificación

Cosecha: Manual

Temperatura: 25 - 27 °C | 55-59 °F

Fermentación Maloláctica: Barricas nuevas 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: 14,8% vol.

Acidez Total: 3,69 g/L (H2SO4)

Azúcar Residual: 3,44 g/L

pH: 3,42



#### NOTAS DE CATA

Rojo rubí oscuro profundo, brillante con bordes violetas. 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. 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 con una buena concentración y taninos elegantes y sedosos. Ideal para maridar comida con carnes rojas cocidas lentamente como carne de res, cordero y jabalí; charcutería, prosciutto y quesos maduros como gorgonzola, queso azul y camembert. Platos Sugeridos: pierna de cordero estofado con romero y puré de papas rústico. Carne bourguignon. El jabalí corta chuletas sobre guisantes triturados en reducción balsámica con brotes de alfalfa. Servir a 7-10 °C. | 45-50 °F.



#### GUARDA

10 años en lugar fresco, ventilado y seco. T° 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°.



VISITANOS: [WWW.VINALOSBOLDOS.CL](http://WWW.VINALOSBOLDOS.CL)  [VINALOSBOLDOS](https://www.instagram.com/vinalosboldos)

PART OF  
SOGRAPE

