

**CHÂTEAU LOS BOLDOS – CUVÉE TRADITION – CARMENERE – WINE OF CHILE – ALTO CACHAPOAL – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA LOS BOLDOS – CAMINO LOS BOLDOS S/N – REQUINOA – CHILE 2009 13,5%**

*Cuvée Tradition es un vino de la línea Château, elaborado a partir de uvas totalmente cosechadas en nuestros viñedos de Requinoa, 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 le da una pureza 100% varietal*

[www.clboldos.cl](http://www.clboldos.cl) [info@clboldos.cl](mailto:info@clboldos.cl)

**VISUAL:** color rojo rubí con destellos violáceos y dotado de un buen cuerpo.

**NARIZ:** cerezas, berries, vainilla, musgo, madera dulce, violetas, liliums y juncos.

**BOCA:** suave y al mismo tiempo respaldado de una buena salivación; el tanino con su leve porción de madera se destaca con las 2 sensaciones típicas, es decir: una buena astringencia y un amable cierre amarguillo; el final de boca es con la fruta de bosque percibida a la nariz; la persistencia aromática intensa es de 6 segundos.

**MARIDAJE:** empanada de cordero

- La tendencia dulce de la carne se contrapone a la tendencia amarguilla del final de boca
- La succulencia de la carne contrarresta la astringencia del vino
- La estructura de la receta iguala la estructura del vino
- La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio se equilibra con la persistencia aromática intensa del vino

**OPINIÓN PERSONAL:** como cuando un trabajador se activa para construir algo significativo, este vino se fortifica con el maridaje propuesto en esta degustación.