

# Bo

## Extra Brut

*“Color ligeramente pajizo con burbujas pequeñas. Aromas a manzana verde y cáscara de limón dan paso a panecillo tostado y miel. En boca una acidez punzante es balanceada por un dulzor casi imperceptible. Final largo y limpio.”*

### ORIGEN

Viñedo único, Casas del Bosque, Casablanca.

### SUELOS / TERROIR

El Chardonnay proviene de laderas de arcilla roja de alto contenido de hierro, de cuarteles plantados en 2013. El Pinot Noir viene de suelos arenosos. El viñedo se encuentra a 18 km del océano Pacífico, con una altitud de 250 m.

12.2 %  
ALCOHOL

8.4 GL  
ACIDEZ  
TOTAL

3.9 GL  
AZÚCAR  
RESIDUAL

0.2 GL  
ACIDEZ  
VOLÁTIL



### CONDICIONES CLIMÁTICAS Y DEL VIÑEDO

Viñedo ubicado en el extremo más occidental del valle de Casablanca. Los rendimientos promedian las 7 toneladas por hectárea (3.2 toneladas por acre).

Frecuentes neblinas matinales, días cálidos y noches frías. Las temperaturas promedio en verano son 18,9 °C y en invierno 10,7 °C. El 2019 se caracterizó por un invierno seco y un verano muy cálido. Las uvas fueron cosechadas a final de Febrero.

### VINIFICACIÓN

La fruta es cosechada a mano, y los racimos completos son cargados en un tanque donde se presan suavemente para utilizar sólo los primeros 450 litros por tonelada de uva en el Cuvée. El jugo resultante se fermenta en barricas de roble francés de quinto a octavo uso. Luego de la fermentación, las barricas se dejaron sin sulfurar con un bâtonnage (remontaje) esporádico.

La mezcla final de 55% Chardonnay y 45% Pinot Noir se ensambló y embotelló en septiembre. Después de completar la segunda fermentación, el vino base se mantuvo en sus lías por 15 meses antes del degüelle y encorchado final.

### SERVICIO

Idealmente entre 4 - 8°C como aperitivo o con camarones, mariscos, salmón ahumado, calamares fritos o salame. Setas rellenas y preparaciones en base a huevo son un favorito en nuestro restaurant. Quesos como triple crema o Mascarpone.

VIÑA  
**CASAS DEL BOSQUE**  
CHILEAN PREMIUM WINES

# Bo Extra Brut

*“Medium straw in colour, with persistent tiny bubbles, which gave an elegant mousse in the mouth. On the nose subtle aromas of apple, honey and quince give way to honey and toasted brioche. In the palate a racy acidity is balanced by an almost imperceptible sweetness and sense of fullness. The wine finishes clean and long”*



## VINEYARD

All fruit was sourced from our own vineyard - located within the coolest, westernmost reaches of the Casablanca Valley. Sourced from blocks planted on a mixture of grey clay mixed with sand. The Pinot noir vines used in this blend were planted in 2007 and the Chardonnay in 2005. Both were cropped at an average of 5 tons per hectare (2 tons per acre).

## HARVEST

The grapes were carefully harvested by hand in small 12kg picking cases, early in March 2015.

## VINIFICATION

Upon arrival at the winery the grapes were loaded by hand into a tank press where they were gently pressed, with only the first 450L per ton being used for the cuvee. The resulting juices were then left to cold settle (at 10°C/50°F) for a day following which time the juice was gravity fed to French oak barrels, inoculated with native yeasts and fermented during a period of 15 days (with temperatures peaking at around 18°C). After fermentation had finished the barrels were left unsulfited with bâtonnage being carried out for 6 weeks. The final blend (60% Chardonnay and 40% Pinot noir) was put together at the beginning of September with bottling and the commencement of the secondary fermentation at the end of October. After the completion of the second fermentation, which lasted 5 weeks, the base wine was aged on lees for three years before being riddled, disgorged, corked and wired.

12.5%	3.09	8.97 GL	6.23 GL	0.45 GL	5.5 BAR
TOTAL ALCOHOL	TOTAL PH	TOTAL ACIDITY	RESIDUAL SUGAR	VOLATILE ACIDITY	PRESSURE (80 PSI)

VIÑA  
**CASAS DEL BOSQUE**  
CHILEAN PREMIUM WINES