

# BALDUZZI

## PREMIUM WINE OF CHILE

### B

Este es B, nuestro exclusivo vino con un intenso y profundo color rojo. Expresa nuestro *terroir* con sus delicados aromas a casis y café mezclado con notas de cedro y chocolate. Sus seductores taninos y agradable boca crean un persistente final que entregan un elegante equilibrio y frutuosidad.

#### DEGUSTACIÓN

Apariencia	Color terracota color con delicados tonos naranjas
Aromas	Casis, café, cedro, chocolate y notas minerales
Boca	Taninos atractivos, interesante balance de fruta y madera, largo y frutoso final
Temperatura de Servicio	18°C / 64°F
Maridaje	Alta gastronomía en carnes y pastas

#### DESCRIPCIÓN

Composición Varietal	85% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenere
Formatos disponibles	Botella 750cc
Viñedos	Aitúe
Denominación de Origen	Valle del Maule
Sistema de Conducción	Espaldera vertical
Tipo de Suelo	Franco arenoso
Edad del Viñedo	25-30 años
Rendimiento	6 tons/ha
Fecha de Cosecha	Mayo
Tipo de Cosecha	Selección manual en gamelas de 10 kilos / 22 libras
Fermentación	8 días a 28°C / 82°F
Maceración Total	20 días

#### PROCESO DE GUARDA

Mezcla	50%
Guarda en bodega	18 meses
Guarda botella	12 meses
Bodega	100% Nueva de roble francés, 225 lt
Potencial de guarda	15 años

#### ANÁLISIS

Alcohol	14%
pH	3,5
Acidez Total (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	3,52 gr/lt
Azúcar Residual	1,5 gr/lt

