

BALDUZZI

PREMIUM WINE OF CHILE

CARMENERE

Intenso color violeta, aromas dulces y especiados como la pimienta, frutilla y chocolates. Es elegante, frutoso, bien balanceado y redondo.

DEGUSTACIÓN

Apariencia	Violeta intenso
Aromas	Especiados y dulces, notas a pimienta, frutilla y chocolate
Boca	Elegante, frutoso y equilibrado
Temperatura de Servicio	18°C / 64°F
Maridaje	Ideas para pastas y platos suavemente condimentados

DESCRIPCIÓN

Composición Varietal	100% Carmenera
Formatos disponibles	Botella 750cc
Viñedos	Aitúe
Denominación de Origen	Valle del Maule
Sistema de Conducción	Espaldera vertical
Tipo de Suelo type	Franco arenoso
Edad del Viñedo	10 años
Rendimiento	12 tons/ha
Fecha de Cosecha	Abril
Tipo de Cosecha	Selección manual en gamelas de 12 kilos / 26 libras
Fermentación	8 días a 28°C / 82°F
Maceración Total	5 días

PROCESO DE GUARDA

Vasijas	Cubas de 100% acero inoxidable
Guarda	Sin guarda en barrica
Potencial de guarda	5 años

ANÁLISIS

Alcohol	13%
pH	3,66
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	3,24 gr/lit
Azúcar Residual	1,92 gr/lit

