

BALDUZZI

PREMIUM WINE OF CHILE

CARMENERE RESERVA

Envejecido por seis meses en barrica de roble francés, tiene un intenso color púrpura, aromas a frutas rojas maduras, cuero, castañas y vainilla. En boca es poderoso, con la típica pimienta de la variedad, buen balance y prolongado final.

DEGUSTACIÓN

Apariencia	Intenso color púrpura
Aromas	Notas a frutas rojas maduras, cuero, castañas, pimienta y vainilla
Boca	Balanceado y de final largo
Temperatura de Servicio	18°C / 64°F
Maridaje	Carnes rojas poco condimentadas, pastas y quesos maduros

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	15-25 años
Rendimiento	10 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	10 días

PROCESO DE GUARDA

Mezcla	25%
Guarda	6 meses
Guarda botella	6 meses
Tipo de Barrica	Roble francés, 225 lt
Potencial de guarda	8 años

ANÁLISIS

Alcohol	13,5%
pH	3,44
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	3,2 gr/lit
Azúcar Residual	1,8 gr/lit

