

BALDUZZI

PREMIUM WINE OF CHILE

CABERNET SAUVIGNON

De color rojo violeta brillantes, este vino desarrolla aromas a cerezas, ciruelas y especias. En paladar es redondo, frutoso, con amables taninos representando fielmente el carácter de la variedad.

DEGUSTACIÓN

Apariencia	Color rojo rubí, profundo y límpido
Aromas	Frutas maduras como cereza, ciruela y especias
Boca	Redondo, frutoso y con amables taninos
Temperatura de Servicio	18°C / 64°F
Maridaje	Carnes rojas, quesos maduros, pastas

DESCRIPCIÓN

Composición Varietal	100% Cabernet Sauvignon
Formatos disponibles	Botella 750cc
Vñedos	San Javier and Aitués
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	3,67
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	3,43 gr/lit
Azúcar Residual	1,98 gr/lit

