

BALDUZZI

PREMIUM WINE OF CHILE

CABERNET SAUVIGNON RESERVA

Envejecido en barricas de roble francés por 12 meses con un profundo color rojo rubí, un agradable bouquet de frutas rojas maduras, especias, cuero y fina madera. En el paladar es generoso, con gran cuerpo y un suave final.

DEGUSTACIÓN

Apariencia	Color rojo rubí y con suaves bordes anaranjados
Aromas	Frutas maduras como ciruelas y notas especiadas
Boca	Taninos suaves y largo final
Temperatura de Servicio	18°C / 64°F
Maridaje	Ideal para acompañar carnes y platos bien condimentados

DESCRIPCIÓN

Composición Varietal	100% Cabernet Sauvignon
Formatos disponibles	375ml and 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	12 meses
Guarda botella	6 meses
Tipo de Barrica	Roble francés, 225 lt
Potencial de guarda	8 años

ANÁLISIS

Alcohol	13.5%
pH	3,66
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	3,56 gr/lit
Azúcar Residual	2.04 gr/lit

