

BALDUZZI

PREMIUM WINE OF CHILE

GRAND RESERVE

Este vino Gran Reserva con 16 meses de barrica de roble francés y 12 meses en botella, muestra un característico color rojo terracota. Expresa el cuerpo y elegancia del Cabernet Sauvignon, el color e intensidad del Merlot, y las notas dulces y especias del Carmenere.

DEGUSTACIÓN

Apariencia	Intenso color rojo terracota
Aromas	Especias, moras, frambuesas y vainilla
Boca	Gran carácter y cuerpo, taninos elegantes y suaves en paladar con un memorable final persistente
Temperatura de Servicio	18°C / 64°F
Maridaje	Alta gastronomía y platos condimentados

DESCRIPCIÓN

Composición Varietal	85% Cabernet Sauvignon, 10% Carmenere, 5% Merlot
Formatos disponibles	Botella 750cc
Viñedos	Aitué
Denominación de Origen	Valle del Maule
Sistema de Conducción	Espaldera vertical
Tipo de Suelo type	Franco arenoso
Edad del Viñedo	25-30 años
Rendimiento	8 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	16 meses
Guarda botella	12 meses
Tipo de Barrica	100% Nueva de roble francés, 225 lts
Potencial de guarda	12 años

ANÁLISIS

Alcohol	14%
pH	3,55
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	3,31 gr/lit
Azúcar Residual	1,72 gr/lit

