

# BALDUZZI

PREMIUM WINE OF CHILE

## CABERNET SAUVIGNON ROSÉ

Aromas intensos y frutosos donde se descubre frutilla y peras. Elegante, fresco, con un balance bien logrado y un final suave.

### DEGUSTACIÓN

Apariencia	Brillante color rosado
Aromas	Frutoso y floral con suaves notas de especias
Boca	Agradables notas de frutas tropicales. Fresco, redondo y con un balance bien logrado
Temperatura de Servicio	12°C / 54°F
Maridaje	Ensaladas, frutos del mar, pastas y carnes blancas

### DESCRIPCIÓN

Composición Varietal	100% Cabernet Sauvignon
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	12 tons/ha
Fecha de Cosecha	Abril
Tipo de Cosecha	Selección manual en gamelas de 12 kilos / 26 libras
Fermentación	12 – 15 días a 13°C / 55°F
Maceración Total	5 – 8 horas at 9°C / 48°F

### PROCESO DE GUARDA

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

### ANÁLISIS

Alcohol	13%
pH	3,2
Acidez Total (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	3,6 gr/lit
Azúcar Residual	3,5 gr/lit

