

BALDUZZI

— WINE OF CHILE —



Reserva

CARMENERÉ

Envejecido por seis meses con 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 violeta.
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% Carmeneré
Formatos Disponibles	Botella 750 cc
Viñedos	Aitué
Denominación de Origen	Valle del Maule
Sistema de Conducción	Espaldera vertical
Tipo de Suelo	Granítico - Franco arenoso
Edad de Viñedo	15 - 25 años
Rendimiento	10 - 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	10 días

Proceso de Guarda

Mezcla	25%
Guarda	6 meses en roble francés
Guarda en Botella	6 meses
Potencial de guarda	8 años

Alcohol	13,5%
pH	3,70
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	3,2 gr / lt
Azúcar Residual	2,8 gr/lt