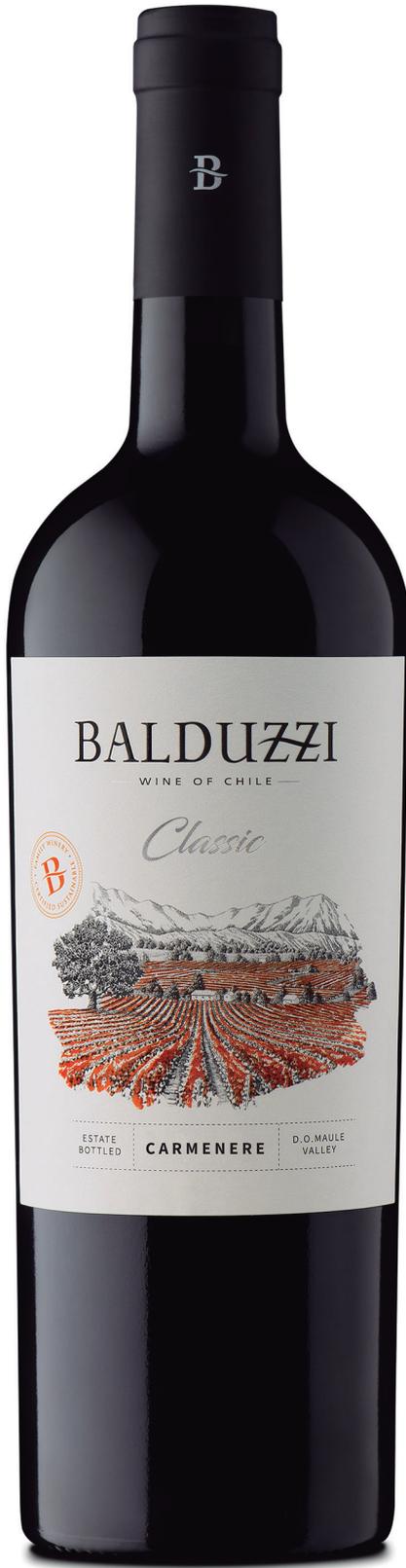


BALDUZZI

— WINE OF CHILE —



Classic

CARMENERE

Intenso color violeta, aromas dulces y especiados como la pimienta, frutilla y chocolates. Es elegante, frutoso, bien balanceado y redondo.

Degustación

Apariencia	Violeta intenso
Aromas	Especiados y dulces, notas a pimienta, frutilla y chocolate.
Boca	Elegante, frutoso y equilibrado.
Temperatura de Servicio	18°C / 64°F
Maridaje	Ideal para pastas y platos suavemente condimentados.

Descripción

Composición Varietal	100% Carmeneré
Formatos Disponibles	Botella 750 cc
Viñedos	Aitúé
Denominación de Origen	Valle del Maule
Sistema de Conducción	Espaldera vertical
Tipo de Suelo	Franco arenoso
Edad de Viñedo	10 años
Rendimiento	14 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

Mezcla	Cubas de 100% acero inoxidable
Potencial de guarda	5 años

Alcohol	13%
pH	3,66
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	3,24 gr / lt
Azúcar Residual	1,92 gr/lt

