

BALDUZZI

— WINE OF CHILE —



Reserva

CABERNET SAUVIGNON

Envejecido con 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.
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	Botella de 375 cc y 750 cc
Viñedos	Aitúe
Denominación de Origen	Valle del Maule
Sistema de Conducción	Espaldera vertical
Tipo de Suelo	Granítico
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	12 meses en roble francés
Guarda en Botella	6 meses
Potencial de guarda	8 años

Alcohol	13,5%
pH	3,66
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	3,23 gr / lt
Azúcar Residual	2,04 gr/lt