

# BALDUZZI

— WINE OF CHILE —

Viejo Encachao  
CARIGNAN

Grand Reserve

Uvas provenientes de una hectárea de viejas parras de Carignan del secano interior del Valle del Maule. Al igual que el huaso que las trabaja, son "encachadas"; con carácter y personalidad entregan uvas concentradas de bajo rendimiento que son cosechadas a mano y vinificadas con cuidado y pasión.

## Degustación

Apariencia	Rubí profundo.
Aromas	Fresco y frutoso, con notas de frambuesa y cereza mezclados con toques tostados y de pimienta negra.
Boca	Frutos rojos, notas especiadas. Fresco y persistente.
Temperatura de Servicio	18°C / 64°F
Maridaje	Todo tipo de carnes, en especial a la parrilla bien condimentadas. Quesos fuertes y cremosos.

## Descripción

Composición Varietal	100% Carignan
Formatos Disponibles	Botella 750 cc
Viñedos	Aitúe
Denominación de Origen	Valle del Maule
Sistema de Conducción	Cabeza
Tipo de Suelo	Granítico
Edad de Viñedo	70 años
Rendimiento	8 tons/ha
Fecha de Cosecha	Abril
Tipo de Cosecha	Selección manual en gamelas de 10 kilos / 22 libras
Fermentación	10 días a 26 - 28°C / 79 - 82°F
Maceración Total	20 días

## Proceso de Guarda

Mezcla	50%
Guarda en Barrica	+ 12 meses
Guarda Botella	+ 12 meses
Barrica	Roble francés, 225 lts
Potencial de guarda	10 años

Alcohol	14% Alc. Vol.
pH	3,60
Acidez Total (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	3,40 gr / lt
Azúcar Residual	3,19 gr/lt

[www.balduzzi.com](http://www.balduzzi.com)

