

# BALDUZZI

— WINE OF CHILE —



*Classic*

## CABERNET SAUVIGNON

De color rojo violeta brillantes, este vino desarrolla aromas a cerezas, ciruelas y especias. En paladar es redonda, frutosa, con amables taninos representando fielmente el carácter de la variedad.

### Degustación

Apariencia	Color rojo rubí, profundo y limpio.
Aromas	Frutas maduras como cereza, ciruela y especias
Boca	Redondo, frutoso y con amables taninos.
Temperatura de Servicio	18°C / 64°F
Maridaje	Carnes rojas, quesos maduros, pastas.

### Descripción

Composición Varietal	100% Cabernet Sauvignon
Formatos Disponibles	Botella 750 cc
Viñedos	San Javier y Aitúe
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	3,67
Acidez Total (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	3,23 gr / lt
Azúcar Residual	2,78 gr/lt

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

Safrá 2018. Jantar em 28/07/2020.