



BALDUZZI

— WINE OF CHILE —

CABERNET SAUVIGNON

Reserva

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 |

www.balduzzi.com

Safrá 2017. Almoço em 23/08/2020.