



# 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)

Safra 2018. Almoço em 03/09/2022.