

BALDUZZI

— WINE OF CHILE —



CABERNET SAUVIGNON

Grand Reserve

Este vino Gran Reserva con 16 meses de barrica de roble francés y 12 meses en botella, muestra un característico color rojo terracota. Expresa el cuerpo y elegancia del Cabernet Sauvignon, el color e intensidad del Merlot, y las notas dulces y especias del Carmenere.

Degustación

Apariencia	Intenso color rojo terracota.
Aromas	Especias, moras, frambuesas y vainilla.
Boca	Gran carácter y cuerpo, taninos elegantes y suaves en paladar con un memorable final persistente.
Temperatura de Servicio	18°C / 64°F
Maridaje	Alta gastronomía y platos condimentados.

Descripción

Composición Varietal	85% Cabernet Sauvignon, 10% Carmenere, 5% Merlot
Formatos Disponibles	Botella 750 cc
Viñedos	Aitué
Denominación de Origen	Valle del Maule
Sistema de Conducción	Espaldera Vertical
Tipo de Suelo	Granítico
Edad de Viñedo	25 -30 Años
Rendimiento	8 tons/ha
Fecha de Cosecha	Abril - Mayo
Tipo de Cosecha	Selección manual en gamelas de 10 kilos / 22 libras
Fermentación	8 días a 28°C / 82°F
Maceración Total	20 días

Proceso de Guarda

Mezcla	50%
Guarda en Barrica	16 meses
Guarda Botella	12 meses
Barrica	100% roble francés, 225 lts
Potencial de guarda	12 Años

Alcohol	14 %
pH	3,75
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	3,31 gr / lt
Azúcar Residual	2,72 gr/lt

www.balduzzi.com