

BALDUZZI

VINO PREMIUM DE CHILE

CARMENERE 2011

DEGUSTACIÓN

Apariencia	Intenso color violeta.
Aromas	Especiados y dulces, notas de pimienta, frutilla y chocolate.
Boca	Elegante, frutoso y equilibrado.
Temperatura de Servicio	18°C / 64°F.
Maridaje	Gastronomía fina, pastas y platos poco condimentados.

DESCRIPCIÓN

Composición Varietal	100% Carménère.
Unidades disponibles	Botella 750ml.
Viñedo	El Sauce: cuartel 8.
Denominación de Origen	Valle del Maule.
Sistema de Conducción	Espaldera vertical.
Tipo de Suelo	Franco arenoso.
Edad del Viñedo	14 años.
Rendimiento	10 tons / ha.
Fecha de Cosecha	Cuarta semana de Abril.
Tipo de Cosecha	Selección manual en gamelas de 14 kgs.
Levadura	F15.
Fermentación	5 días.
Remontajes	4 diarios.
Maceración Total	5 días.
Filtrado	Tierra, placa y cartucho.

PROCESO DE GUARDA

Vasija	100% en tanque de acero inoxidable.
Potencial de Guarda	3 años.

ANÁLISIS

Alcohol	13,1%
pH	3,43
Acidez Total (H2SO4)	3,70 gr / lt
Azúcar Residual	1,92 gr / lt

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Variedad emblemática del Valle del Maule, de donde expresa su máximo potencial. Presenta un adorable aroma y aterciopelada textura que llena completamente la boca mostrando en plenitud sus suaves y redondos taninos. Su equilibrio entre estructura y dulzor fueron premiados con el primer lugar durante la Noche del Carménère, Noviembre 2005.

