

BALDUZZI

VINO PREMIUM DE CHILE

CARMÈNÈRE RESERVA 2010

DEGUSTACIÓN

Apariencia	Color violeta intenso, límpido
Aromas	Frutas rojas maduras, cuero, castañas, pimienta y vainilla.
Boca	Amable y potente, gran equilibrio y final prolongado muy agradable.
Temperatura de Servicio	18°C / 64°F.
Maridaje	Carnes rojas poco condimentadas, pastas y quesos.

DESCRIPCIÓN

Composición Varietal	100% Carménère.
Unidades disponibles	Botella de 750ml.
Viñedo	El Sauce: cuarteles 3 y 9
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	8 días a 28°C / 82°F.
Remontajes	4 diarios.
Maceración Total	5 días.
Filtrado	Tierra, placa y cartuchos.

PROCESO DE GUARDA

Mezcla	30%
Tiempo de Guarda	6 meses
Tipo de Barrica	100% nueva de roble francés.
Potencia de Guarda	6 años

ANÁLISIS

Alcohol	14%
pH	3,44
Acidez Total (H2SO4)	3,263 gr / lt
Azúcar Residual	1,8 gr / lt

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Icono de la industria vitivinícola de Chile y principal emblema del D.O. Valle del Maule. Este vino obtiene lo mejor que la cepa Carménère puede entregar: sus aromas y especias se dejan apreciar antes de un suave cuerpo, gran elegancia y complejidad gracias a su reposo en barricas de roble.

