

BALDUZZI

VINO PREMIUM DE CHILE

CABERNET SAUVIGNON 2011

DEGUSTACIÓN

Apariencia	Color rojo rubí, profundo y límpido
Aromas	Frutas maduras como cereza, ciruela y especias.
Boca	Redondo, frutoso y con amables taninos.
Temperatura de Servicio	18°C / 64°F.
Maridaje	Carnes rojas, quesos maduros, pastas y platos condimentados.

DESCRIPCIÓN

Composición Varietal	100% Cabernet Sauvignon.
Unidades disponibles	Botellas de 750ml.
Viñedo	San Javier - Aitúé
Denominación de Origen	Valle del Maule.
Sistema de Conducción	Espaldera vertical y parrón.
Tipo de Suelo	Franco Arenoso.
Edad del Viñedo	10 años.
Rendimiento	12 tons / ha.
Fecha de Cosecha	Abril.
Tipo de Cosecha	Selección manual en gamelas de 12 kilos.
Fermentación	8 días a 28°C / 82°F.
Maceración Total	5 días.

PROCESO DE GUARDA

Vasija	100% en tanque de acero inoxidable.
Potencial de Guarda	5 años.

ANÁLISIS

Alcohol	13%
pH	3,40
Acidez Total (H2SO4)	3,87 gr / lt
Azúcar Residual	1,51 gr / lt

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este vino tiene un color rojo violeta brillante, desarrolla aromas a cerezas, ciruelas y especias. En el paladar es redondo, frutoso, con amables taninos, representando fielmente el carácter de la variedad.

