

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: cuartel 1.
Denominación de Origen	Valle del Maule.
Sistema de Conducción	Espaldera vertical y parrón.
Tipo de Suelo	Franco Arenoso.
Edad del Viñedo	12-24 años.
Rendimiento	10 tons / ha.
Fecha de Cosecha	Primera semana de April.
Tipo de Cosecha	Selección y cosecha a mano en cajas de 14 kilos.
Levadura	F15.
Fermentación	8 días a 28°C / 82°F.
Remontajes	4 por día.
Maceración Total	5 días.
Filtrado	Tierra, placas y cartucho.

PROCESO DE GUARDA

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

ANÁLISIS

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

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Nuestro Cabernet Sauvignon busca expresar el mejor potencial frutal de nuestras cepas. Es un vino que mantiene un equilibrio de sabores y aromas que caracterizan el terroir donde es cultivado. De taninos redondos, posee una rica y vivaz acidez que ayuda a levantar su fruta madura.

