

# BALDUZZI

VINO PREMIUM DE CHILE

## CABERNET SAUVIGNON RESERVA 2010

### DEGUSTACIÓN

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Apariencia              | Color rojo rubí, profundo y con suaves bordes anaranjados   |
| Aromas                  | Frutas maduras (ciruelas), notas especiadas (pimienta), madera aporta notas a tabaco y chocolate. |
| Boca                    | Taninos suaves y largo final  |
| Temperatura de Servicio | 20°C / 68°F.  |
| Maridaje Recomendado    | Ideal para acompañar carnes y platos bien condimentados.  |

### DESCRIPCIÓN

|                        |  |
|------------------------|--|
| Composición Varietal   | 100% Cabernet Sauvignon.               |
| Unidades disponibles   | Botellas de 375ml y 750ml.             |
| Víñedos                | El Sauce Estate: cuarteles 4,7 y 12.   |
| Denominación de Origen | Valle del Maule                        |
| Sistema de Conducción  | Espaldera vertical.                    |
| Tipo de Suelo          | Franco arenoso.                        |
| Edad del Viñedo        | 15 años.                               |
| Rendimiento            | 8 tons / ha.                           |
| Fecha de Cosecha       | Segunda semana de Mayo.                |
| Tipo de Cosecha        | Selección manual en gamelas de 14 kgs. |
| Levadura               | F15.                                   |
| Fermentación           | 8 días a 30°C / 86°F.                  |
| Remontajes             | 4 diarios.                             |
| Maceración Total       | 10 días.                               |
| Filtrado               | Tierra, placa y cartucho.              |

### PROCESO DE GUARDA

|                    |                              |
|--------------------|------------------------------|
| Mezcla             | 25%                          |
| Tiempo de Guarda   | 12 meses.                    |
| Tipo de Barrica    | 100% nueva de roble francés. |
| Potencia de Guarda | 6 años.                      |

### ANÁLISIS

|                      |              |
|----------------------|--------------|
| Alcohol              | 14%          |
| pH                   | 3,66         |
| Acidez Total (H2SO4) | 3,56 gr / lt |
| Azúcar Residual      | 2,04 gr / lt |

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

El Valle del Maule va demostrando su gran potencial para producir vinos Cabernet Sauvignon rico en frutas maduras y taninos redondos. Uniendo la incorporación precisa de madera, hacen de este vino una experiencia recomendada a la hora de degustar esta cepa de buen cuerpo, persistente y buena estructura tánica.

