

# 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), fina madera que aporta notas a tabaco y chocolate.
Boca	Taninos suaves y largo final
Temperatura de Servicio	18°C / 64°F.
Maridaje Recomendado	Ideal para acompañar carnes y platos bien condimentados.

### DESCRIPCIÓN

Composición Varietal	100% Cabernet Sauvignon.
Unidades disponibles	Botellas de 375ml y 750ml.
Viñedos	Aitúe
Denominación de Origen	Valle del Maule
Sistema de Conducción	Espaldera vertical.
Tipo de Suelo	Franco arenoso.
Edad del Viñedo	15-25 años.
Rendimiento	10 tons / ha.
Fecha de Cosecha	Abril.
Tipo de Cosecha	Selección manual en gamelas de 12 kgs.
Fermentación	8 días a 28°C / 82°F.
Maceración Total	10 días.

### PROCESO DE GUARDA

Mezcla	25%
Tiempo de Guarda	12 meses.
Tipo de Barrica	225 Lt.
Potencial de Guarda	8 años.

### ANÁLISIS

Alcohol	13,5%
pH	3,66
Acidez Total (H2SO4)	3,56 gr / lt
Azúcar Residual	2,04 gr / lt

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Envejecido en barricas de roble francés por 12 meses con un profundo color rojo rubí, un agradable bouquet de frutas rojas maduras, especias, cuero y fina madera. En el paladar es generoso, con gran cuerpo y un suave final.

