

BALDUZZI

VINO PREMIUM DE CHILE

GRAND RESERVE 2006

DEGUSTACIÓN

Apariencia	Color rojo intenso terracota
Aromas	Especias, moras, frambuesas y vainilla
Boca	Gran carácter y cuerpo, taninos elegantes y suaves en paladar. Final de agradable recuerdo en boca
Temperatura de Servicio	20°C / 68°F
Maridaje Recomendado	Acompañar con alta gastronomía y platos condimentados

DESCRIPCIÓN

Composicion Varietal	47% Cabernet Sauvignon, 25% Carménère, 25% Merlot, 3% Lagrima Christi.
Unidades disponibles	Botella de 750ml.
Viñedo	El Sauce, viñedos viejos.
Denominación de origen	Valle del Maule.
Sistema de Conducción	Espaldera vertical.
Tipo de suelo	Franco Arenoso.
Edad de Viñedos	10-23 años.
Rendimiento	6 tons / ha.
Fecha de cosecha	Cuarta semana de marzo a primera semana de April.
Tipo de cosecha	Selección manual en gamelas de 14 kgs.
Levadura	F15.
Fermentación	8 días a 30°C / 86°F.
Remontajes	4 remontajes diarios y 3 delestages.
Maceración Total	15 días.
Filtración	Mínimo por tierra y placas.

PROCESO DE GUARDA

Mezcla	50%
Tiempo de Guarda	16 meses
Tipo de Barrica	100% nueva de roble francés
Potencia de Guarda	6 Años

ANÁLISIS

Alcohol	14%
pH	3,55
Acidez total (H2SO4)	3,31 gr / lt
Azúcar Residual	1,72 gr / lt

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

El carácter y la elegancia pueden definir este assemblage. A medida que va ingresando al paladar muestra delicadeza para luego dar paso a un vino intenso en sensaciones. El impacto es la complejidad que se logra descubrir distintas notas en aromas y sabores, cada vez que lo degustamos.

