

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	18°C / 64°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	Aitúe - San Javier.
Denominación de origen	Valle del Maule.
Sistema de Conducción	Espaldera vertical.
Tipo de suelo	Franco Arenoso.
Edad de Viñedos	25-30 años.
Rendimiento	8 tons / ha.
Fecha de cosecha	Mayo.
Tipo de cosecha	Selección manual en gamelas de 10 kgs.
Fermentación	8 días a 28°C / 82°F.
Maceración Total	20 días.

PROCESO DE GUARDA

Mezcla	50%
Barrica	16 meses
Botella	12 meses
Tipo de Barrica	100% nueva de roble francés, 225 Lt.
Potencial de Guarda	12 Años

ANÁLISIS

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

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este vino Gran Reserva con 16 meses de barrica de roble francés y 12 meses en botella, muestra un característico color rojo terracota. Expresa el cuerpo y elegancia del Cabernet Sauvignon, el color e intensidad del Merlot, notas dulces y especias del Carmenere, y la estructura del Lagrima Christi.

