

BALDUZZI

VINO PREMIUM DE CHILE

B 2007

DEGUSTACIÓN

Apariencia	Color terracota con delicados tonos naranjas
Aromas	Casis, café, cedro, chocolate y notas minerales
Boca	Taninos atractivos, interesante balance de fruta y madera, largo y frutoso final
Temperatura de Servicio	18°C / 64°F
Maridaje Recomendado	Alta gastronomía en carnes y pastas

DESCRIPCIÓN

Composicion Varietal	60% Cabernet Sauvignon, 40% Carménère
Unidades disponibles	Botella 750ml
Viñedo	Aitué.
Denominación de Origen	Valle del Maule
Sistema de Conducción	Espaldera vertical
Tipo de suelo	Franco arenoso
Edad de Viñedos	25-30 años
Rendimiento	6 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	18 meses
Botella	12 meses
Tipo de Barrica	100% nueva de roble francés, 225 Lt.
Potencial de Guarda	15 Años

ANALISIS

Alcohol	14%
pH	3,5
Acidez Total (H2SO4)	3,52 gr / lt
Azúcar Residual	1,5 gr / lt

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este es B, nuestro exclusivo vino con un intenso y profundo color rojo. Expresa nuestro terroir con sus delicados aromas a casis y café mezclado con notas de cedro y chocolate. Sus seductores taninos y agradable boca crean un persistente final que entregan un elegante equilibrio y frutuosidad.

