

BALDUZZI

VINO PREMIUM DE CHILE

CARMENERE RESERVA 2011

DEGUSTACIÓN

Apariencia	Color violeta intenso, límpido
Aromas	Frutas rojas maduras, cuero, castañas, pimienta
Boca	Amable y potente, gran equilibrio y final prolongado agradable.
Temperatura de Servicio	18°C / 64°F.
Maridaje	Carnes rojas poco condimentadas, pastas y que

DESCRIPCIÓN

Composición Varietal	100% Carménère.
Unidades disponibles	Botella de 750ml.
Viñedo	Aitué
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	6 meses
Tipo de Barrica	225 Lt.
Potencial de Guarda	8 años

ANÁLISIS

Alcohol	13,5%
pH	3,44
Acidez Total (H2SO4)	3,2 gr / lt
Azúcar Residual	1,8 gr / lt

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este vino envejecido por 6 meses en barrica de roble francés, tiene un intenso color púrpura, aromas a frutas rojas maduras, cuero, castañas y vainilla. En boca es poderoso, con la típica pimienta de la variedad, buen balance y prolongado final.

