

BALDUZZI

— WINE OF CHILE —



BALDUZZI B

B es 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.

Degustación

Apariencia	Color terracota color 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	Alta gastronomía en carnes y pastas.

Descripción

Composición Varietal	85% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenere
Formatos Disponibles	Botella 750 cc
Viñedos	Aitúe
Denominación de Origen	Valle del Maule
Sistema de Conducción	Espaldera Vertical
Tipo de Suelo	Granítico
Edad de Viñedo	25 -30 Años
Rendimiento	6 tons/ha
Fecha de Cosecha	Mayo
Tipo de Cosecha	Selección manual en gamelas de 10 kilos / 22 libras
Fermentación	8 días a 28°C / 82°F
Maceración Total	20 días

Proceso de Guarda

Mezcla	50%
Guarda en Barrica	18 meses
Guarda Botella	12 meses
Barrica	100% roble francés, 225 lts
Potencial de guarda	15 años

Alcohol	14 %
pH	3,5
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	3,52 gr / lt
Azúcar Residual	1,5 gr/lt

www.balduzzi.com

