

BALDUZZI

— WINE OF CHILE —

Viejo Encachao
CARIGNAN

Grand Reserve

Uvas provenientes de una hectárea de viejas parras de Carignan del secano interior del Valle del Maule. Al igual que el huaso que las trabaja, son "encachadas"; con carácter y personalidad entregan uvas concentradas de bajo rendimiento que son cosechadas a mano y vinificadas con cuidado y pasión.

Degustación

| | |
|-------------------------|--|
| Apariencia | Rubí profundo. |
| Aromas | Fresco y frutoso, con notas de frambuesa y cereza mezclados con toques tostados y de pimienta negra. |
| Boca | Frutos rojos, notas especiadas. Fresco y persistente. |
| Temperatura de Servicio | 18°C / 64°F |
| Maridaje | Todo tipo de carnes, en especial a la parrilla bien condimentadas. Quesos fuertes y cremosos. |

Descripción

| | |
|------------------------|---|
| Composición Varietal | 100% Carignan |
| Formatos Disponibles | Botella 750 cc |
| Viñedos | Aitúe |
| Denominación de Origen | Valle del Maule |
| Sistema de Conducción | Cabeza |
| Tipo de Suelo | Granítico |
| Edad de Viñedo | 70 años |
| Rendimiento | 8 tons/ha |
| Fecha de Cosecha | Abril |
| Tipo de Cosecha | Selección manual en gamelas de 10 kilos / 22 libras |
| Fermentación | 10 días a 26 - 28°C / 79 - 82°F |
| Maceración Total | 20 días |

Proceso de Guarda

| | |
|---------------------|------------------------|
| Mezcla | 50% |
| Guarda en Barrica | + 12 meses |
| Guarda Botella | + 12 meses |
| Barrica | Roble francés, 225 lts |
| Potencial de guarda | 10 años |

| | |
|--|---------------|
| Alcohol | 14% Alc. Vol. |
| pH | 3,60 |
| Acidez Total (H ₂ SO ₄) | 3,40 gr / lt |
| Azúcar Residual | 3,19 gr/lt |

www.balduzzi.com

