

# 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.



# BALDUZZI

VINO PREMIUM DE CHILE

## GRAND RESERVE 2008

### DEGUSTACIÓN

Apariencia	Color rojo intenso terracota
Aromas	Especias, moras, frambuesas y vainilla
Boca	Gran carácter y cuerpo, taninos elegantes 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.



## LATE HARVEST RESERVA 2011

### DEGUSTACIÓN

Apariencia	Color dorado.
Aromas	Miel, caramelo y pasas con notas de vainilla
Boca	Delicada armonía entre dulzor y acidez, gran y prolongado final.
Temperatura de Servicio	12°C / 54°F.
Maridaje	Apropiado como aperitivo, acompañamiento recomendable como bajativo.

### DESCRIPCIÓN

Composición Varietal	100% Chardonnay.
Unidades disponibles	Botellas de 375ml y 750ml.
Víñedo	El Sauce
Denominación de Origen	Valle del Maule.
Sistema de Conducción	Espaldera vertical.
Tipo de Suelo	Franco Arenoso.
Edad del Víñedo	15-25 años.
Rendimiento	8 tons / ha.
Fecha de Cosecha	Mayo.
Tipo de Cosecha	Selección manual en gamelas de 8 kgs.
Fermentación	15 días a 15°C / 59°F.
Maceración Total	4 horas.

### PROCESO DE GUARDA

Mezcla	25%
Tiempo de Guarda	1 mes
Tipo de Barrica	225 Lt.
Potencial de Guarda	5 años

### ANÁLISIS

Alcohol	12%
pH	3,30
Acidez Total (H2SO4)	4,18 gr / lt
Azúcar Residual	75 gr / lt

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este vino dulce, hecho de cepas Chardonnay, muestra un color dorado intenso, aromas de miel, caramelo y uvas secas. En el paladar es fresco, delicado, con gran concentración y un final placentero.



# BALDUZZI

VINO PREMIUM DE CHILE

## CABERNET SAUVIGNON RESERVA 2010

### DEGUSTACIÓN

Apariencia	Color rojo rubí, profundo y con suaves bordes anar
Aromas	Frutas maduras (ciruelas), notas especiadas (pimie fina madera que aporta notas a tabaco y chocolate
Boca	Taninos suaves y largo final
Temperatura de Servicio	18°C / 64°F.
Maridaje Recomendado	Ideal para acompañar carnes y platos bien condim

### DESCRIPCIÓN

Composición Varietal	100% Cabernet Sauvignon.
Unidades disponibles	Botellas de 375ml y 750ml.
Viñedos	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	12 meses.
Tipo de Barrica	225 Lt.
Potencial de Guarda	8 años.

### ANALISIS

Alcohol	13,5%
pH	3,66
Acidez Total (H2SO4)	3,56 gr / lt
Azúcar Residual	2,04 gr / lt

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Envejecido en barricas de roble francés por 12 meses con un profundo color rojo rubí, un agradable bouquet de frutas rojas maduras, especias, cuero y fin madera. En el paladar es generoso, con gran cuerpo y un suave final.



# 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.



# BALDUZZI

VINO PREMIUM DE CHILE

## MERLOT RESERVA 2011

### DEGUSTACIÓN

Apariencia	Color púrpura intenso.
Aromas	Frutas maduras como guinda y mora junto a tab.
Boca	Complejo, de buen cuerpo, amables taninos y pr final.
Temperatura de Servicio	18°C / 64°F.
Maridaje	Carnes rojas y blancas, pescados condimentado quesos.

### DESCRIPCIÓN

Composición Varietal	100% Merlot.
Unidades disponibles	Botella de 750ml.
Viñedo	Aitúe
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)	3,63 gr / lt
Azúcar Residual	2,15 gr / lt

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este vino envejecido en barricas de roble francés por 6 meses, tiene un intenso color púrpura, aromas a frutos maduros como arándanos, tabaco y nuez. En boca es complejo, gran cuerpo, amigables taninos y largo final



# BALDUZZI

VINO PREMIUM DE CHILE

## CHARDONNAY RESERVA 2012

### DEGUSTACIÓN

Apariencia	Color amarillo oro.
Aromas	Aromas a miel, vainilla, y frutas tropicales con papaya y guayaba.
Boca	Redondo, cremoso, con cuerpo y final persistente.
Temperatura de Servicio	12°C / 54°F.
Maridaje	Carnes blancas, quesos, pescados y vegetal condimentados.

### DESCRIPCIÓN

Composición Varietal	100% Chardonnay.
Unidades disponibles	Botellas de 750ml.
Vitigno	El Sauce
Denominación de Origen	Valle del Maule.
Sistema de Conducción	Espaldera vertical y parrón.
Tipo de Suelo	Franco Arenoso.
Edad del Vitigno	15-25 años.
Rendimiento	10 tons / ha.
Fecha de Cosecha	Marzo.
Tipo de Cosecha	Selección manual en gamelas de 12 kgs.
Fermentación	15 días a 15°C / 59°F.
Maceración Total	4 horas.

### PROCESO DE GUARDA

Mezcla	25%
Tiempo de Guarda	1 mes
Tipo de Barrica	225 Lt.
Potencial de Guarda	5 años

### ANÁLISIS

Alcohol	13,5%
pH	2,89
Acidez Total (H2SO4)	4,5 gr / lt
Azúcar Residual	2,5 gr / lt

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este vino es fermentado en barricas de roble francés, mostrando intensos aromas tropicales como plátano, papaya, vainilla y miel. En el paladar es redondo, cremoso, de gran cuerpo y prolongado final.



# BALDUZZI

VINO PREMIUM DE CHILE

## CABERNET SAUVIGNON 2012

### DEGUSTACIÓN

Apariencia	Color rojo rubí, profundo y límpido
Aromas	Frutas maduras como cereza, ciruela y espec
Boca	Redondo, frutoso y con amables taninos.
Temperatura de Servicio	18°C / 64°F.
Maridaje	Carnes rojas, quesos maduros, pastas y platos condimentados.

### DESCRIPCIÓN

Composición Varietal	100% Cabernet Sauvignon.
Unidades disponibles	Botellas de 750ml.
Viñedo	San Javier - Aitúé
Denominación de Origen	Valle del Maule.
Sistema de Conducción	Espaldera vertical y parrón.
Tipo de Suelo	Franco Arenoso.
Edad del Viñedo	10 años.
Rendimiento	12 tons / ha.
Fecha de Cosecha	Abril.
Tipo de Cosecha	Selección manual en gamelas de 12 kilos.
Fermentación	8 días a 28°C / 82°F.
Maceración Total	5 días.

### PROCESO DE GUARDA

Vasija	100% en tanque de acero inoxidable.
Potencial de Guarda	5 años.

### ANÁLISIS

Alcohol	13%
pH	3,40
Acidez Total (H2SO4)	3,87 gr / lt
Azúcar Residual	1,51 gr / lt

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este vino tiene un color rojo violeta brillante, desarrolla aromas a cerezas ciruelas y especias. En el paladar es redondo, frutoso, con amables taninos representando fielmente el carácter de la variedad.



## CARMENERE 2012

### DEGUSTACIÓN

Apariencia	Intenso color violeta.
Aromas	Especiados y dulces, notas de pimienta, frutal chocolate.
Boca	Elegante, frutoso y equilibrado.
Temperatura de Servicio	18°C / 64°F.
Maridaje	Gastronomía fina, pastas y platos poco condi

### DESCRIPCIÓN

Composición Varietal	100% Carménère.
Unidades disponibles	Botella 750ml.
Viñedo	Aitúe
Denominación de Origen	Valle del Maule.
Sistema de Conducción	Espaldera vertical.
Tipo de Suelo	Franco arenoso.
Edad del Viñedo	10 años.
Rendimiento	12 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	5 días.

### PROCESO DE GUARDA

Vasija	100% en tanque de acero inoxidable.
Potencial de Guarda	5 años.

### ANÁLISIS

Alcohol	13%
pH	3,43
Acidez Total (H2SO4)	3,70 gr / lt
Azúcar Residual	1,92 gr / lt

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este vino muestra un intenso color violeta, aromas dulces y de especias con la pimienta, fresas y chocolate. Es elegante, frutoso, bien balanceado y redondo.



# BALDUZZI

VINO PREMIUM DE CHILE

## CHARDONNAY 2013

### DEGUSTACIÓN

Apariencia	Color amarillo brillante.
Aromas	Agradables aromas a banana, durazno y p
Boca	Elegante, fresco y de prolongado final.
Temperatura de Servicio	12°C / 54°F.
Maridaje	Ideal como aperitivo, acompañamiento de i secos, pescados, carnes blancas y verdura

### DESCRIPCIÓN

Composición Varietal	100% Chardonnay.
Unidades disponibles	Botella de 750ml.
Viñedo	San Javier.
Denominación de Origen	Valle del Maule.
Sistema de Conducción	Espaldera vertical y parrón.
Tipo de Suelo	Franco arenoso.
Edad del Viñedo	10 años.
Rendimiento	12 tons / ha.
Fecha de Cosecha	Marzo.
Tipo de Cosecha	Selección manual en gamelas de 12 kgs.
Fermentación	15 días a 15°C / 59°F.
Maceración Total	4 horas.

### PROCESO DE GUARDA

Vasija	100% en tanque de acero inoxidable.
Potencial de Guarda	4 años.

### ANÁLISIS

Alcohol	13%
pH	3,10
Acidez Total (H2SO4)	4,59 gr / lt
Azúcar Residual	1,83 gr / lt

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este vino presenta un brillante color dorado, con agradables aromas a plátano, duraznos y peras. Es fresco, frutoso, con un prolongado final.



# BALDUZZI

VINO PREMIUM DE CHILE

## SAUVIGNON BLANC 2013

### DEGUSTACIÓN

Apariencia	Color amarillo con tintes verdosos.
Aromas	Frutas cítricas, manzana verde, piña y flores.
Boca	Elegante, destacando su equilibrada acidez fresca y final persistente.
Temperatura de Servicio	12°C / 54°F.
Maridaje	Aperitivo, acompañamiento de mariscos y p carnes blancas y vegetales poco condiment

### DESCRIPCIÓN

Composición Varietal	100% Sauvignon Blanc.
Unidades disponibles	Botella de 750ml.
Vitificado	El Sauce.
Denominación de Origen	Valle del Maule.
Sistema de Conducción	Espaldera vertical.
Tipo de Suelo	Franco arenoso.
Edad del Vitificado	10 años.
Rendimiento	12 tons / ha.
Fecha de Cosecha	Marzo.
Tipo de Cosecha	Selección manual en gamelas de 12 kgs.
Fermentación	15 días a 15°C / 59°F.
Maceración Total	4 horas.

### PROCESO DE GUARDA

Vasija	100% en tanques de acero inoxidable
Potencial de Guarda	2 Años

### ANÁLISIS

Alcohol	13%
pH	2,92
Acidez Total (H2SO4)	4,86 gr / lt
Azúcar Residual	1,48 gr / lt

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este vino muestra un atractivo color amarillo con tintes verdosos, aromas frutas cítricas como piña, manzanas verdes y flores silvestres. Es elegante, balanceada acidez, entregando notas de frescura y final persistente.

