

BALDUZZI

VINO PREMIUM DE CHILE

SAUVIGNON BLANC RESERVA 2013

DEGUSTACIÓN

Apariencia	Color amarillo con tintes verdosos.
Aromas	Fruta vivaz con notas de manzana, melón, vainilla y flores silvestres.
Boca	Redondo, con suaves notas de cremosidad y un final sobresaliente.
Temperatura de Servicio	12°C / 54°F.
Maridaje	Carnes blancas al ajillo y de alto condimento. Muy agradable aperitivo.

DESCRIPCIÓN

Composición Varietal	100% Sauvignon Blanc.
Unidades disponibles	Botellas de 750ml.
Vitigno	El Sauce
Denominación de Origen	Valle del Maule.
Sistema de Conducción	Espaldera vertical
Tipo de Suelo	Franco Arenoso.
Edad del Vitigno	20-25 años.
Rendimiento	9 tons / ha.
Fecha de Cosecha	Marzo.
Tipo de Cosecha	Selección manual en gamelas de 12 kgs.
Fermentación	14 días a 15°C / 59°F.
Maceración Total	6 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	2,7
Acidez Total (H2SO4)	4,6 gr / lt
Azúcar Residual	2,1 gr / lt

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este vino muestra un gran potencial de evolución, junto a una agradable y mezcla de frutas tropicales y flores primaverales. En boca resulta muy suave con complejas notas de tabaco, con un cuerpo protagonista.

