

BALDUZZI

VINO PREMIUM DE CHILE

CHARDONNAY 2011

DEGUSTACIÓN

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

DESCRIPCIÓN

Composición Varietal	100% Chardonnay.
Unidades disponibles	Botella de 750ml.
Viñedo	San Javier: cuartel 2.
Denominación de Origen	Valle del Maule.
Sistema de Conducción	Espaldera vertical y parrón.
Tipo de Suelo	Franco arenoso.
Edad del Viñedo	12-30 años.
Rendimiento	10 tons / ha.
Fecha de Cosecha	Cuarta semana de Febrero.
Tipo de Cosecha	Selección manual en gamelas de 14 kgs.
Levadura	CY3079
Fermentación	16 días a 15°C / 59°F.
Remontajes	150 NTU
Maceración Total	4 Horas.
Filtrado	Tierra, placa y cartucho.

PROCESO DE GUARDA

Vasija	100% en tanque de acero inoxidable.
Potencial de Guarda	2 años.

ANÁLISIS

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

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

De una expresión frutal característica a esta variedad, es un vino ligero con buena acidez que proporciona una agradable sensación refrescante.

