

BALDUZZI

VINO PREMIUM DE CHILE

CHARDONNAY RESERVA 2010

DEGUSTACIÓN

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

DESCRIPCIÓN

Composición Varietal	100% Chardonnay.
Unidades disponibles	Botellas de 750ml.
Viñedo	El Sauce: cuarteles 1 y 10.
Denominación de Origen	Valle del Maule.
Sistema de Conducción	Espaldera vertical y parrón.
Tipo de Suelo	Franco Arenoso.
Edad del Viñedo	30 años.
Rendimiento	9 tons / ha.
Fecha de Cosecha	Primera semana de Marzo.
Tipo de Cosecha	Selección manual en gamelas de 14 kgs.
Levadura	CY3079.
Fermentación	14 días a 15°C / 59°F.
Remontajes	200 NTU.
Maceración Total	4 horas.
Filtrado	Tierra, placas y cartucho estéril.

PROCESO DE GUARDA

Mezcla	25%
Tiempo de Guarda	4 meses
Tipo de Barrica	100% nueva de roble francés.
Potencia de Guarda	2 años

ANÁLISIS

Alcohol	14%
pH	2,89
Acidez Total (H2SO4)	4,5 gr / lt
Azúcar Residual	2,5 gr / lt

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Su envejecimiento en roble entrega una faceta de complejidad tanto en nariz con notas tostadas, como en boca donde gana en intensidad. Su textura cremosa y acidez natural entregan un volumen y persistencia muy agradable. Su aporte en madera permite disfrutar de una gran estructura sin olvidar su carácter frutal.

