

BALDUZZI

VINO PREMIUM DE CHILE

CHARDONNAY RESERVA 2012

DEGUSTACIÓN

Apariencia	Color amarillo oro.
Aromas	Aromas a miel, vainilla, y frutas tropicales como bar 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.
Víñedo	El Sauce
Denominación de Origen	Valle del Maule.
Sistema de Conducción	Espaldera vertical y parrón.
Tipo de Suelo	Franco Arenoso.
Edad del Víñedo	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.

