

# BALDUZZI

VINO PREMIUM DE CHILE

## LATE HARVEST RESERVA 2009

### DEGUSTACIÓN

Apariencia	Color dorado.
Aromas	Miel, caramelo y pasas con notas de vainilla y tostado.
Boca	Delicada armonía entre dulzor y acidez, gran concentración y prolongado final.
Temperatura de Servicio	10°C / 50°F.
Maridaje	Apropiado como aperitivo, acompañamiento de postres y recomendable como bajativo.

### DESCRIPCIÓN

Composición Varietal	100% Chardonnay.
Unidades disponibles	Botellas de 375ml y 750ml.
Viñedo	El Sauce: cuarteles 1 y 10.
Denominación de Origen	Valle del Maule.
Sistema de Conducción	Espaldera vertical y parón.
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.
Decantación	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	1 año

### ANÁLISIS

Alcohol	12%
pH	3,30
Acidez Total (H2SO4)	4,18 gr / lt
Azúcar Residual	114 gr / lt

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Exquisito balance entre dulzor y acidez de este vino obtenido de la cosecha tardía de uvas Chardonnay. Su paso por roble agrega notas tostadas, manteniendo un característico aroma a miel y pasas, que lo transforman en un excelente aperitivo o bajativo, y una perfecta armonía con postres.

