

BALDUZZI

VINO PREMIUM DE CHILE

MERLOT RESERVA 2010

DEGUSTACIÓN

Apariencia	Color púrpura intenso.
Aromas	Notas de frutas maduras como guinda y mora junto a tabaco y nuez.
Boca	Complejo, de buen cuerpo, amables taninos y prolongado final.
Temperatura de Servicio	20°C / 68°F.
Maridaje	Carnes rojas y blancas, pescados condimentados, pastas y quesos.

DESCRIPCIÓN

Composición Varietal	100% Merlot.
Unidades disponibles	Botella de 750ml.
Viñedo	El Sauce: cuarteles 2, 6 y 11.
Denominación de Origen	Valle del Maule.
Sistema de Conducción	Espaldera Vertical.
Tipo de Suelo	Franco Arenoso.
Edad del Viñedo	10 años.
Rendimiento	9 tons / ha.
Fecha de Cosecha	Primera semana de Mayo.
Tipo de Cosecha	Selección manual en gamelas de 14 kgs.
Levadura	F15.
Fermentación	8 días a 30°C / 86°F.
Remontajes	4 por día.
Maceración Total	10 días.
Filtrado	Tierra, placa y cartuchos.

PROCESO DE GUARDA

Mezcla	25%
Tiempo de Guarda	6 meses
Tipo de Barrica	100% nueva de roble francés.
Potencia de Guarda	5 años

ANÁLISIS

Alcohol	14%
pH	3,44
Acidez Total (H2SO4)	3,63 gr / lt
Azúcar Residual	2,15 gr / lt

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

De textura redonda y expresión frutal preservada por el uso de barricas de segundo uso, este vino presenta una muy agradable armonía tánica. Su suavidad y complejidad aportada por su unión con madera francesa y americana proporciona notas dulces en boca.

