

BALDUZZI

VINO PREMIUM DE CHILE

SAUVIGNON BLANC 2011

DEGUSTACIÓN

Apariencia	Color amarillo con tintes verdosos.
Aromas	Frutas cítricas, manzana verde, piña y flores silvestres
Boca	Elegante, destacando su equilibrada acidez que otorga frescor y final persistente.
Temperatura de Servicio	10°C / 50°F.
Maridaje	Aperitivo, acompañamiento de mariscos y pescados, carnes blancas y vegetales poco condimentados.

DESCRIPCIÓN

Composición Varietal	100% Sauvignon Blanc.
Unidades disponibles	Botella de 750ml.
Viñedo	San Javier: cuartel 3.
Denominación de Origen	Valle del Maule.
Sistema de Conducción	Espaldera vertical.
Tipo de Suelo	Franco arenoso.
Edad del Viñedo	30 años.
Rendimiento	8 tons / ha.
Fecha de Cosecha	Primera semana de Marzo.
Tipo de Cosecha	Selección manual en gamelas de 14 kgs.
Levadura	QA23.
Fermentación	16 días a 14°C / 57°F.
Remontajes	80 NTU
Maceración Total	4 horas.
Filtrado	Tierra, placa y cartucho estéril.

PROCESO DE GUARDA

Vasija	100% en tanques de acero inoxidable
Potencial de Guarda	2 Años

ANÁLISIS

Alcohol	13,5%
pH	2,92
Acidez Total (H2SO4)	4,86 gr / lt
Azúcar Residual	1,48 gr / lt

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Chispeante, ligero y fresco. Su acidez mineral, notas cítricas y frutas verdes caracterizan a este vino. Un excelente aperitivo para compartir en momentos especiales.

