

BALDUZZI

VINO PREMIUM DE CHILE

SAUVIGNON BLANC 2012

DEGUSTACIÓN

Apariencia	Color amarillo con tintes verdosos.
Aromas	Frutas cítricas, manzana verde, piña y flores silvestres.
Boca	Elegante, destacando su equilibrada acidez que es fresca y final persistente.
Temperatura de Servicio	12°C / 54°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.
Viticultura	El Sauce.
Denominación de Origen	Valle del Maule.
Sistema de Conducción	Espaldera vertical.
Tipo de Suelo	Franco arenoso.
Edad del Viñedo	10 años.
Rendimiento	12 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

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

ANÁLISIS

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

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este vino muestra un atractivo color amarillo con tintes verdosos, aromas de frutas cítricas como piña, manzanas verdes y flores silvestres. Es elegante, de balanceada acidez, entregando notas de frescura y final persistente.

