

BALDUZZI

PREMIUM WINE OF CHILE

CHARDONNAY

De brillante color dorado, este vino presenta agradable aroma a plátano, duraznos y peras. Es fresco, frutoso y con un prolongado final.

DEGUSTACIÓN

Apariencia	Color amarillo brillante
Aromas	Agradables aromas a banana, durazno y pera
Boca	Elegante, fresco y de prolongado final
Temperatura de Servicio	12°C / 54°F
Maridaje	Ideal como aperitivo acompañado de frutos secos, pescados grasos, carnes blancas y verduras

DESCRIPCIÓN

Composición Varietal	100% Chardonnay
Formatos disponibles	Botella 750cc
Viñedos	San Pedro
Denominación de Origen	Valle del Maule
Sistema de Conducción	Espaldera vertical
Tipo de Suelo type	Franco arenoso
Edad del Viñedo	10 años
Rendimiento	12 tons/ha
Fecha de Cosecha	March
Tipo de Cosecha	Selección manual en gamelas de 12 kilos / 26 libras
Fermentación	15 días a 15°C / 59°F
Maceración Total	4 horas

PROCESO DE GUARDA

Vasijas	Cubas de 100% acero inoxidable
Guarda	Sin guarda en barrica
Potencial de guarda	4 años

ANÁLISIS

Alcohol	13%
pH	3,10
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	4,36 gr/lit
Azúcar Residual	1,83 gr/lit

