

# BALDUZZI

## PREMIUM WINE OF CHILE

### CHARDONNAY RESERVA

Fermentado cuidadosamente en barricas de roble francés, muestra un color amarillo dorado con aromas a miel, vainilla y frutas tropicales como papaya y guayaba. En boca es redondo, cremoso, entregando un prolongado final.

#### DEGUSTACIÓN

Apariencia	Amarillo dorado
Aromas	Miel, vainilla y frutas tropicales
Boca	Redondo, cremoso y final persistente
Temperatura de Servicio	12°C / 54°F
Maridaje	Carnes blancas, pescados grasos, vegetales condimentados

#### 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	15-25 años
Rendimiento	10 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

Mezcla	25%
Guarda	1 mes
Tipo de Barrica	Roble francés, 225 lt
Potencial de guarda	5 años

#### ANÁLISIS

Alcohol	13%
pH	3,54
Acidez Total (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	3,31 gr/lit
Azúcar Residual	1,25 gr/lit

