

# BALDUZZI

PREMIUM WINE OF CHILE

## GRAND RESERVE

SYRAH

Añejado por 16 meses en barricas de roble francés. Presenta un color rojo rubí profundo con aroma complejo con notas florales y frutas negras que se mezclan sutilmente con tabaco y especias. En paladar resalta su estructura y equilibrio con taninos sedosos, maduros y redondos.

### DEGUSTACIÓN

Apariencia	Color rojo rubí profundo
Aromas	Florales, frutas negras con notas sutiles de tabaco y especias.
Boca	Muy buena estructura y balanceado. Taninos sedosos.
Temperatura de Servicio	18°C / 64°F
Maridaje	Alta gastronomía y platos condimentados

### DESCRIPCIÓN

Composición Varietal	75% Syrah, 25% Cabernet Sauvignon
Formatos disponibles	Botella 750cc
Viñedos	Aitué
Denominación de Origen	Valle del Maule
Sistema de Conducción	Espaldera vertical
Tipo de Suelo type	Suelo granítico
Edad del Viñedo	25-30 años
Rendimiento	8 tons/ha
Fecha de Cosecha	Abril - Mayo
Tipo de Cosecha	Selección manual en gamelas de 10 kilos / 22 libras
Fermentación	10 días a 26-28°C / 79-82°F
Maceración Total	20 días

### PROCESO DE GUARDA

Mezcla	50%
Guarda	16 meses
Guarda botella	12 meses
Tipo de Barrica	100% Nueva de roble francés, 225 lts
Potencial de guarda	12 años

### ANÁLISIS

Alcohol	14%
pH	3,65
Acidez Total (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	3,43 gr/lit
Azúcar Residual	3,3 gr/lit

