

# BALDUZZI

PREMIUM WINE OF CHILE

## LATE HARVEST

Este vino dulce, hecho de cepas Chardonnay, muestra un color dorado intenso, aromas de miel, caramelo y uvas secas. En el paladar es fresco, delicado, con gran concentración y un final placentero.

### DEGUSTACIÓN

Apariencia	Hermoso color dorado
Aromas	Miel, caramelo y pasas con notas de vainilla
Boca	Delicada armonía entre dulzor y acidez con un gran final persistente
Temperatura de Servicio	12°C / 54°F
Maridaje	Ideal para acompañar frutas y postres como Cheesecake de Maracuyá

### DESCRIPCIÓN

Composición Varietal	100% Chardonnay
Formatos disponibles	Botella 375cc y 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	8 tons/ha
Fecha de Cosecha	Junio
Tipo de Cosecha	Selección manual en gamelas de 8 kilos / 18 libras
Fermentación	15 días a 15°C / 59°F
Maceración Total	4 horas

### PROCESO DE GUARDA

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

### ANÁLISIS

Alcohol	12%
pH	3,30
Acidez Total (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	4,18 gr/lit
Azúcar Residual	100 gr/lit

