

# BALDUZZI

PREMIUM WINE OF CHILE

## MERLOT

De hermoso color rojo rubí y notas delicadas de ciruelas, hierba y minerales. En paladar resulta jugoso pero elegante, con un final agradable y balanceado.

### DEGUSTACIÓN

Apariencia	Rojo rubí intenso
Aromas	Notas de fruta maduras, ciruelas, con delicadas notas herbáceas y minerales
Boca	Elegante y con un agradable final, logrando un sensación balanceada
Temperatura de Servicio	18°C / 64°F
Maridaje	Quesos suaves, aves de caza y pastas

### DESCRIPCIÓN

Composición Varietal	100% Merlot
Formatos disponibles	Botella 750cc
Viñedos	Aitúé
Denominación de Origen	Valle del Maule
Sistema de Conducción	Espaldera vertical
Tipo de Suelo type	Franco arenoso
Edad del Viñedo	12 años
Rendimiento	12 tons/ha
Fecha de Cosecha	Abril
Tipo de Cosecha	Selección manual en gamelas de 12 kilos / 26 libras
Fermentación	8 días a 28°C / 82°F
Maceración Total	5 días

### PROCESO DE GUARDA

Vasijas	Cubas de 100% acero inoxidable
Guarda	Sin guarda en barrica
Potencial de guarda	5 años

### ANÁLISIS

Alcohol	13%
pH	3,66
Acidez Total (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	3,37 gr/lit
Azúcar Residual	1,14 gr/lit

