

BALDUZZI

PREMIUM WINE OF CHILE

MERLOT RESERVA

Envejecido en barricas de roble francés por seis meses, tiene un intenso color púrpura, aromas a frutos maduros como arándanos, tabaco y nuez. En boca es complejo, gran cuerpo, amigables taninos y largo final

DEGUSTACIÓN

Apariencia	Púrpura intenso
Aromas	Frutas maduras como guinda y mora junto con notas a tabaco y frutos secos
Boca	Complejo, de buen cuerpo, amables taninos y prolongado final
Temperatura de Servicio	18°C / 64°F
Maridaje	Carnes blancas y rojas, pescados condimentados, pasta y quesos

DESCRIPCIÓN

Composición Varietal	100% Merlot
Formatos disponibles	Botella 750cc
Viñedos	Aitúe
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	Abril
Tipo de Cosecha	Selección manual en gamelas de 12 kilos / 26 libras
Fermentación	8 días a 28°C / 82°F
Maceración Total	10 días

PROCESO DE GUARDA

Mezcla	25%
Guarda	6 meses
Guarda botella	6 meses
Tipo de Barrica	Roble francés, 225 lt
Potencial de guarda	8 años

ANÁLISIS

Alcohol	13,5%
pH	3,44
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	3,63 gr/lit
Azúcar Residual	2,15 gr/lit

