

BALDUZZI

PREMIUM WINE OF CHILE

SAUVIGNON BLANC

De atractivo color amarillo con tintes verdosos, aromas a frutas cítricas como piña, manzanas verdes y flores silvestres. Es elegante, balanceada acidez, entregando notas de frescura y final placentero.

DEGUSTACIÓN

Apariencia	Amarillo con tintes verdosos
Aromas	Frutas cítricas como piña, manzanas verdes y flores silvestres
Boca	Elegante, destacando su equilibrada acidez
Temperatura de Servicio	12°C / 54°F
Maridaje	Ensaladas, mariscos, pescados y vegetales suavemente condimentados

DESCRIPCIÓN

Composición Varietal	100% Sauvignon Blanc
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	10 años
Rendimiento	12 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

Vasijas	Cubas de 100% acero inoxidable
Guarda	Sin guarda en barrica
Potencial de guarda	2 años

ANÁLISIS

Alcohol	13%
pH	3,32
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	4,59 gr/lit
Azúcar Residual	2,14 gr/lit

