

# BALDUZZI

PREMIUM WINE OF CHILE

## SAUVIGNON BLANC RESERVA

De color pálido amarillo con tintes verdosos, este vino presenta aromas frescos a frutas tropicales con suaves notas a vainilla. En boca es frutoso con notas minerales y cítricas con una acidez refrescante.

### DEGUSTACIÓN

Apariencia	Color amarillo con tintes verdosos
Aromas	Fruta vivaz connotas de manzana, melón, vainilla y flores silvestres
Boca	Fresco, con una acidez agradable y suave notas de cremosidad
Temperatura de Servicio	12°C / 54°F
Maridaje	Mariscos y pescados en general

### 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	20-25 años
Rendimiento	10 tons/ha
Fecha de Cosecha	Marzo
Tipo de Cosecha	Selección manual en gamelas de 12 kilos / 26 libras
Fermentación	14 días a 15°C / 59°F
Maceración Total	6 horas

### PROCESO DE GUARDA

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

### ANÁLISIS

Alcohol	13%
pH	3,12
Acidez Total (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	4,48 gr/lit
Azúcar Residual	1,77 gr/lit

