

BALDUZZI

— WINE OF CHILE —

Reserva

CHARDONNAY

Fermentado cuidadosamente con roble francés, muestra un color amarillo dorado con aromas a miel, vainilla y frutas tropicales como papaya y guayaba. En boca es redondo, cremoso, entregando un prolongado final.

Degustación

Apariencia	Amarillo dorado.a
Aromas	Miel, vainilla y frutas tropicales
Boca	Redondo, cremoso y final persistente.
Temperatura de Servicio	12°C / 54°F
Maridaje	Carnes blancas, pescados grasos, vegetales condimentados.

Descripción

Composición Varietal	100% Chardonnay
Formatos Disponibles	Botella 750 cc
Viñedos	San Pedro
Denominación de Origen	Valle del Maule
Sistema de Conducción	Espaldera vertical
Tipo de Suelo	Franco arenoso
Edad de Viñedo	15 - 25 años
Rendimiento	12 tons/ha
Fecha de Cosecha	Marzo
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

Mezcla	25%
Fermentación	1 mes en roble francés
Potencial de guarda	5 años

Alcohol	13%
pH	3,32
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	4,28 gr / lt
Azúcar Residual	2,8 gr/lt

