

BALDUZZI

— WINE OF CHILE —

Classic

CHARDONNAY

De brillante color dorado, este vino presenta agradable aroma a plátano, duraznos y peras. Es fresco, frutoso y con un prolongado final.

Degustación

Apariencia	Color amarillo brillante.
Aromas	Agradables aromas a banana, durazno y pera.
Boca	Elegante, fresco y de prolongado final
Temperatura de Servicio	12°C / 54°F
Maridaje	Ideal como aperitivo acompañado de frutos secos, pescados grasos, carnes blancas y verduras

Descripción

Composición Varietal	100% Chardonnay
Formatos Disponibles	Botella 750 cc
Víñedos	San Pedro
Denominación de Origen	Valle del Maule
Sistema de Conducción	Espaldera vertical
Tipo de Suelo	Franco arenoso
Edad de Víñedo	10 años
Rendimiento	14 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	Cubas de 100% acero inoxidable
Potencial de guarda	3 años

Alcohol	13%
pH	3,29
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	4,12 gr / lt
Azúcar Residual	2,55 gr/lt

