

BALDUZZI

— WINE OF CHILE —



Reserva

MERLOT

Envejecido con 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 de 750 cc
Viñedos	Aitué
Denominación de Origen	Valle del Maule
Sistema de Conducción	Espaldera vertical
Tipo de Suelo	Franco arenoso
Edad de Viñedo	15 - 25 años
Rendimiento	10 - 12 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 en roble francés
Guarda en Botella	6 meses
Potencial de guarda	8 años

Alcohol	13,5%
pH	3,72
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	3,15 gr / lt
Azúcar Residual	2,15 gr/lt