

BALDUZZI

— WINE OF CHILE —



Classic

MERLOT

Color rojo rubí y notas delicadas de ciruelas, hierba y minerales. En paladar resulta jugoso pero elegante, con un final agradable y balanceado.

Degustación

Apariencia	Rojo rubí intenso.
Aromas	Notas de fruta maduras, ciruelas, con delicadas notas herbáceas y minerales.
Boca	Elegante y con un agradable final, logrando un sensación balanceada.
Temperatura de Servicio	18°C / 64°F
Maridaje	Quesos suaves, aves de caza y pastas.

Descripción

Composición Varietal	100% Merlot
Formatos Disponibles	Botella 750 cc
Viñedos	Aitúe
Denominación de Origen	Valle del Maule
Sistema de Conducción	Espaldera vertical
Tipo de Suelo	Franco arenoso
Edad de Viñedo	12 años
Rendimiento	14 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	5 días

Proceso de Guarda

Mezcla	Cubas de 100% acero inoxidable
Potencial de guarda	5 años

Alcohol	13%
pH	3,66
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	3,11 gr / lt
Azúcar Residual	2,81 gr/lt