

BALDUZZI

— WINE OF CHILE —



Reserva

SAUVIGNON BLANC

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 verdoso.
Aromas	Fruta vivaz con notas 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 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	14 días a 15°C / 59°F
Maceración Total	6 horas

Proceso de Guarda

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

Alcohol	13%
pH	3,27
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	4,48 gr / lt
Azúcar Residual	1,77 gr/lt

