

BALDUZZI

— WINE OF CHILE —



Classic

SAUVIGNON BLANC

De atractivo color amarillo con tintes verdosos, aromas a frutas cítricas como piña, manzanas verdes y flores silvestres. Es elegante, balanceada acidez, entregando notas de frescura y final placentero.

Degustación

Apariencia	Amarillo con tintes verdosos.
Aromas	Frutas cítricas como piña, manzanas verdes y flores silvestres.
Boca	Elegante, destacando su equilibrada acidez.
Temperatura de Servicio	12°C / 54°F
Maridaje	Ensaladas, mariscos, pescados y vegetales suavemente condimentados.

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	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	3,32
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	4,36 gr / lt
Azúcar Residual	2,14 gr/lt

