

BALDUZZI

VINO PREMIUM DE CHILE

CHARDONNAY 2013

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, acompañamiento de frutos secos, pescados, carnes blancas y verduras.

DESCRIPCIÓN

Composición Varietal	100% Chardonnay.
Unidades disponibles	Botella de 750ml.
Viñedo	San Javier.
Denominación de Origen	Valle del Maule.
Sistema de Conducción	Espaldera vertical y parrón.
Tipo de Suelo	Franco arenoso.
Edad del Viñedo	10 años.
Rendimiento	12 tons / ha.
Fecha de Cosecha	Marzo.
Tipo de Cosecha	Selección manual en gamelas de 12 kgs.
Fermentación	15 días a 15°C / 59°F.
Maceración Total	4 horas.

PROCESO DE GUARDA

Vasija	100% en tanque de acero inoxidable.
Potencial de Guarda	4 años.

ANÁLISIS

Alcohol	13%
pH	3,10
Acidez Total (H2SO4)	4,59 gr / lt
Azúcar Residual	1,83 gr / lt

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este vino presenta un brillante color dorado, con agradables aromas a plátano, duraznos y peras. Es fresco, frutoso, con un prolongado final.

