

# BALDUZZI

VINO PREMIUM DE CHILE

## LATE HARVEST RESERVA 2012

### DEGUSTACIÓN

Apariencia	Color dorado.
Aromas	Miel, caramelo y pasas con notas de vainilla
Boca	Delicada armonía entre dulzor y acidez, gran y prolongado final.
Temperatura de Servicio	12°C / 54°F.
Maridaje	Apropiado como aperitivo, acompañamiento recomendable como bajativo.

### DESCRIPCIÓN

Composición Varietal	100% Chardonnay.
Unidades disponibles	Botellas de 375ml y 750ml.
Víñedo	El Sauce
Denominación de Origen	Valle del Maule.
Sistema de Conducción	Espaldera vertical.
Tipo de Suelo	Franco Arenoso.
Edad del Víñedo	15-25 años.
Rendimiento	8 tons / ha.
Fecha de Cosecha	Mayo.
Tipo de Cosecha	Selección manual en gamelas de 8 kgs.
Fermentación	15 días a 15°C / 59°F.
Maceración Total	4 horas.

### PROCESO DE GUARDA

Mezcla	25%
Tiempo de Guarda	1 mes
Tipo de Barrica	225 Lt.
Potencial de Guarda	5 años

### ANÁLISIS

Alcohol	12%
pH	3,30
Acidez Total (H2SO4)	4,18 gr / lt
Azúcar Residual	75 gr / lt

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este vino dulce, hecho de cepas Chardonnay, muestra un color dorado intenso aromas de miel, caramelo y uvas secas. En el paladar es fresco, delicado, con gran concentración y un final placentero.



SGS

