

BALDUZZI

VINO PREMIUM DE CHILE

MERLOT RESERVA 2011

DEGUSTACIÓN

Apariencia	Color púrpura intenso.
Aromas	Frutas maduras como guinda y mora junto a tab.
Boca	Complejo, de buen cuerpo, amables taninos y pr final.
Temperatura de Servicio	18°C / 64°F.
Maridaje	Carnes rojas y blancas, pescados condimentado quesos.

DESCRIPCIÓN

Composición Varietal	100% Merlot.
Unidades disponibles	Botella de 750ml.
Viñedo	Aitúe
Denominación de Origen	Valle del Maule.
Sistema de Conducción	Espaldera Vertical.
Tipo de Suelo	Franco Arenoso.
Edad del Viñedo	15-25 años.
Rendimiento	10 tons / ha.
Fecha de Cosecha	Abril.
Tipo de Cosecha	Selección manual en gamelas de 12 kgs.
Fermentación	8 días a 28°C / 82°F.
Maceración Total	10 días.

PROCESO DE GUARDA

Mezcla	25%
Tiempo de Guarda	6 meses
Tipo de Barrica	225 Lt.
Potencial de Guarda	8 años

ANÁLISIS

Alcohol	13,5%
pH	3,44
Acidez Total (H2SO4)	3,63 gr / lt
Azúcar Residual	2,15 gr / lt

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este vino envejecido en barricas de roble francés por 6 meses, tiene un intenso color púrpura, aromas a frutos maduros como arándanos, tabaco y nuez. En boca es complejo, gran cuerpo, amigables taninos y largo final



SGS

