

BALDUZZI

— WINE OF CHILE —



SYRAH

Grand Reserve

Añejado por 16 meses en barricas de roble francés. Presenta un color rojo rubí profundo con aroma complejo con notas florales y frutas negras que se mezclan sutilmente con tabaco y especias. En paladar resalta su estructura y equilibrio con taninos sedosos, maduros y redondos.

Degustación

Apariencia	Color rojo rubí profundo.
Aromas	Florales, frutas negras con notas sutiles de tabaco y especias.
Boca	Muy buena estructura y balanceado. Taninos sedosos.
Temperatura de Servicio	18°C / 64°F
Maridaje	Alta gastronomía y platos condimentados

Descripción

Composición Varietal	75% Syrah, 25% Cabernet Sauvignon
Formatos Disponibles	Botella 750 cc
Viñedos	Aitué
Denominación de Origen	Valle del Maule
Sistema de Conducción	Espaldera vertical
Tipo de Suelo	Granítico
Edad de Viñedo	25 -30 años
Rendimiento	8 tons/ha
Fecha de Cosecha	Abril - Mayo
Tipo de Cosecha	Selección manual en gamelas de 10 kilos / 22 libras
Fermentación	10 días a 26 - 28°C / 79 - 82°F
Maceración Total	20 días

Proceso de Guarda

Mezcla	50%
Guarda en Barrica	16 meses
Guarda Botella	12 meses
Barrica	100% roble francés, 225 lts
Potencial de guarda	12 años

Alcohol	14 %
pH	3,65
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	3,43 gr / lt
Azúcar Residual	3,3 gr/lt

www.balduzzi.com

Safra 2016. Jantar em 18/08/2020.