

BALDUZZI

— WINE OF CHILE —



LATE HARVEST

Este vino dulce, hecho de cepas blancas, 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.

Degustación

Apariencia	Hermoso color dorado.
Aromas	Miel, caramelo y pasas con notas de vainilla.
Boca	Delicada armonía entre dulzor y acidez con un gran final persistente.
Temperatura de Servicio	12°C / 54°F
Maridaje	Ideal para acompañar frutas y postres como Cheesecake de Maracuyá.

Descripción

Composición Varietal	Chardonnay - Sauvignon Blanc
Formatos Disponibles	Botella 375 cc y 750 cc
Viñedos	San Pedro
Denominación de Origen	Valle del Maule
Sistema de Conducción	Espaldera vertical
Tipo de Suelo	Franco arenoso
Edad de Viñedo	15 - 25 años
Rendimiento	8 tons/ha
Fecha de Cosecha	Junio
Tipo de Cosecha	Selección manual en gamelas de 8 kilos / 18 libras
Fermentación	15 días a 15°C / 59°F
Maceración Total	4 horas

Proceso de Guarda

Mezcla	25%
Guarda en Barrica	3 meses en roble francés
Potencial de guarda	5 años

Alcohol	12%
pH	3,51
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	3,88 gr / lt
Azúcar Residual	100 gr/lt

www.balduzzi.com

Safrá 2018. Itapóá 02 a 05/09/2021.