BALDUZZI

WINE OF CHILE

ROSÉ

Classic

Aromas intensos y frutosos donde se descubre frutilla y peras. Elegante, fresco, con un balance bien logrado y un final suave.

Degustación

Apariencia	Brillante color rosado
Aromas	Frutoso y floral con suaves notas de especias.
Boca	Agradables notas de frutas tropicales. Fresco, redondo y con un balance bien logrado
Temperatura de Servicio	12°C / 54°F
Maridaje	Ensaladas, frutos del mar, pastas y carnes blancas.

Descripción

Composición Varietal	País
Formatos Disponibles	Botella 750 cc
Viñedos	Aitué
Denominación de Origen	Valle del Maule
Sistema de Conducción	Cabeza
Tipo de Suelo	Granítico
Edad de Viñedo	+100 años
Rendimiento	14 tons/ha
Fecha de Cosecha	Marzo
Tipo de Cosecha	Selección manual en gamelas de 12 kilos / 26 libras
Fermentación	12 - 15 días a 13°C / 55°F
Maceración Total	5 - 8 horas a 9°C / 48°F

Proceso de Guarda

Mezcla	Cubas de 100% acero inoxidables
Potencial de guarda	3 años

Alcohol	13%
pH	3,38
Acidez Total (H_2SO_4)	3,6 gr / lt
Azúcar Residual	3,5 gr/lt

CERTIFIED SUSTAINABLE WINE OF CHILE

ecoBottle

www.balduzzi.com