



VIÑA AQUITANIA

CHILE

## AQUITANIA RESERVA 2006

CEPAGE **100% Cabernet Sauvignon**

ORIGINE **Vallée de Maipo**

AGE DU VIGNOBLE **15 ans**

TYPE DE SOL **Graves**

RENDEMENT **6 tonnes/ha**

DATE DES VENDANGES **17 au 30 Avril 2006**

DATE DU 1<sup>er</sup> MILLESIME **2002**



### Vinification

VENDANGES Manuelles en cagettes de 10 kg.  
Tri à la réception de vendanges.

FERMENTATION En cuves inox thermo régulées de 21.700 Litres.  
Huit jours de fermentation à 25°C avec trois remontages par jour.  
Six jours de macération post-fermentaires à 22°C.  
Fermentation malolactique en cuves inox.

ELEVAGE Huit mois :  
50% en barriques françaises, 50% en cuves inox.

MISE EN BOUTEILLES Collage léger au blanc d'œufs et mise en bouteilles sans filtration en février 2007. Production: 3500 cartons de 12.

### Analyses

Alcool 14,5 % vol.

Acidité totale 3.61 g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

pH 3,57

Sucres Résiduels 2,96 g/L

### Notes de dégustation

Beau rouge rubis.  
Nez très élégant, associant fruits rouges mûrs et notes poivrées.  
En bouche, agréable dès l'attaque ronde et harmonieuse. Les fruits rouges sont toujours présents. Des tannins doux apportant un bel équilibre à l'ensemble.  
Parfait à déguster maintenant. (*Dégusté en Avril 2011*).