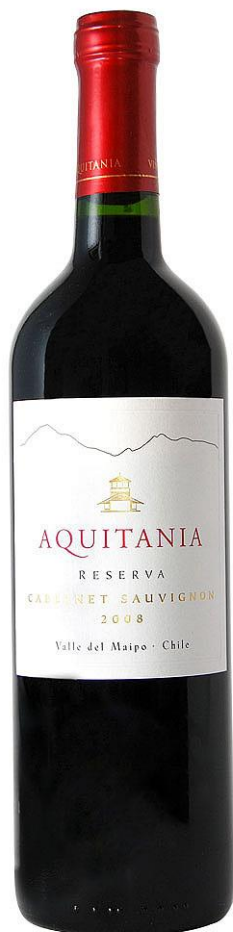




VIÑA AQUITANIA

CHILE



AQUITANIA RESERVA 2008

CEPAGES **88% Cabernet Sauvignon – 12% Syrah**

ORIGINE **Vallée de Maipo**

AGE DU VIGNOBLE **17 ans**

TYPE DE SOL **Graves, piémont de cordillère**

RENDEMENT **7 tonnes/ha**

DATE DES VENDANGES **3^{ème} semaine d'Avril 2008 (Syrah), 2^{ème} de Mai (Cabernet)**

DATE DU 1^{er} MILLESIME **2002**

Vinification

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

FERMENTATION Quatre jours de pré-fermentaire à 5°C en cuves inox thermo régulées de 21.700 Litres.
Sept jours de fermentation à 25°C avec trois remontages par jour.
Deux semaines de macération post-fermentaire à 22°C.

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 le 24/07/09. Production : 3250 cartons de 12.

Analyses

Alcool 13,9% vol.

Acidité totale 3,32 g/L (H₂SO₄)

pH 3,57

Sucres Résiduels 2,39 g/L

Notes de dégustation

Beau rouge rubis avec des reflets pourpres.
Nez très élégant, associant la prune, la framboise et le cassis à des notes de poivre et de clou de girofle.
Rond, fruité et harmonieux en bouche avec une pointe de vanille due à l'élevage en barriques.
A déguster jusqu'en 2012. (Dégusté en avril 2011).