



VIÑA AQUITANIA

CHILE

AQUITANIA RESERVA 2010

CEPAGE **100% Cabernet Sauvignon**

ORIGINE **Maipo Valley**

AGE DU VIGNOBLE **19 ans**

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

RENDEMENT **6 tonnes/ha**

DATE DES VENDANGES **Début mai 2010**

DATE DU 1er 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.
10 jours de macération post-fermentaire à 23°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 en juillet 2011. Production : 8000 cartons de 12.

Analyses

Alcool 14 % vol.

Acidité totale 3.50 g/L (H₂SO₄)

pH 3.56

Sucres résiduels 2.39 g/L

Note de dégustation

Belle robe rubis. Nez très élégant associant fruits rouges croquants, cassis et épices. Le palais révèle une jolie structure toute en souplesse, des fruits rouges et quelques notes boisées. Un vin bien équilibré aux tannins ronds et soyeux se terminant sur une longue finale.

A boire dès maintenant et jusqu'en 2016,