



VIÑA AQUITANIA

CHILE

AQUITANIA RESERVA Cabernet Sauvignon 2011

CEPAGE **100% Cabernet Sauvignon**

ORIGINE **Maipo Valley**

AGE DU VIGNOBLE **20 ans**

TYPE DE SOL **Piémont de cordillère**

RENDEMENT **6 tonnes/ha**

DATE DES VENDANGES **Début mai 2011**

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 en mars 2012. Production : 8000 cartons de 12.

Analyses

Alcool 14 % vol.

Acidité totale 3.75 g/L (H₂SO₄)

pH 3.4

Sucres résiduels 2.99 g/L

Note de dégustation

Nez associant fruits rouges croquants (baies, cerise) et quelques notes épicées. Le palais révèle une belle rondeur en bouche et un boisé bien intégré. Equilibré et souple, il s'accordera à merveille sur des viandes grillées, des plats épicés, des fromages...