



VIÑA AQUITANIA  
CHILE

## LAZULI 2004

CEPAGE **100% Cabernet Sauvignon**

ORIGINE **Maipo Valley** : vieilles vignes du vignoble de Viña Aquitania et de vignobles sous contrat pour leurs notes complémentaires

AGE MOYEN DE LA VIGNE **17 à 22 ans**

TYPE DE SOL **Graves**

RENDEMENT **5,5 tonnes/ha**

DATE DES VENDANGES **du 26 au 30 avril 2004**

DATE DE 1<sup>ER</sup> MILLESIME **2002**



### Vinification

VENDANGES Manuelles en cagettes de 10 kg.  
Tri sur tapis avant l'égrappage. Les grappes sont rincées et séchées.

FERMENTATION En cuves inox thermo régulées de 21.700 Litres.  
Quatre jours de macération pré-fermentaire à 11°C.  
Six jours de fermentation à 25°C avec trois remontages par jour.  
Six jours de macération post-fermentaire.  
Fermentation malolactique en cuves inox.

ELEVAGE Quatorze mois en barriques de chêne français (66% de barriques neuves, 34% de barriques d'un vin).

MISE EN BOUTEILLE Collage au blanc d'œufs et mise en bouteilles sans filtration en novembre 2006.

### Analyses

Alcool 13,7% vol.

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

pH 3,65

Sucres Résiduels <2 g/L

### Note de dégustation

Robe rubis profond. Très élégant au nez, associant épices, fruits mûrs et un boisé parfaitement intégré.

Attaque très souple, puis évolution riche en bouche, avec des tannins doux et élégants. La longueur finale souligne la rondeur de ce vin dont la structure permet un vieillissement harmonieux (*Dégusté en avril 2011*).