



VIÑA AQUITANIA

CHILE



## LAZULI 2006

CEPAGE **100% Cabernet Sauvignon**

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

AGE DU VIGNOBLE **19-24 ans**

TYPE DE SOL **Graves**

RENDEMENT **6 tonnes/ha**

DATE DES VENDANGES **Fin 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.  
Quatre jours de macération pré-fermentaire à 11°C.  
Six jours de fermentation à 25°C avec trois remontages par jour.  
Douze jours de macération post-fermentaire (22°C)  
Fermentation malolactique en cuves inox.

ELEVAGE Quatorze mois en barriques françaises dont 66% de barriques neuves.

MISE EN BOUTEILLES Collage léger à la gélatine et mise en bouteilles sans filtration en Novembre 2008. Production : 10000 bouteilles produites.

### Analyses

Alcool 14.5% vol.

Acidité totale 3.71g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

pH 3,54

Sucres Résiduels 2.09 g/L

### Notes de dégustation

**Wine Advocate**  
**92 points**

Beau rouge rubis profond.  
Très élégant au nez, associant fruits noirs : cassis, cerise noire, et prune.  
Bon équilibre entre l'acidité et la rondeur des tannins.  
Des arômes floraux se mêlent à des notes épicées. La dégustation s'achève sur une longue finale.  
Wine & Spirits 94 points