



VIÑA AQUITANIA

CHILE

SOLdeSOL Chardonnay 2006



CEPAGE **100% Chardonnay**

ORIGINE **Vallée de Malleco - Traiguén**

AGE DU VIGNOBLE **11 ans**

TYPE DE SOL **Argile, granit**

RENDEMENT **5 tonnes/ha**

DATE DES VENDANGES **28 Avril 2006**

DATE DU 1^{ER} MILLESIME **2000**

Vinification

VENDANGES Manuelles en caquettes de 10 kg. Les raisins sont transportés de nuit par camion à la cave de Santiago. Les basses températures nocturnes garantissent des conditions de transport parfaites.

PRESSURAGE Grappes entières en presse pneumatique.

DEBOURBAGE En cuves inox à basse température de 24 à 36h.

FERMENTATION En barriques de chêne français (25% neuf)
Fermentation malolactique pour une partie de la vendange.

ELEVAGE 8 mois en barriques de chêne français avec bâtonnage deux fois par semaine. Pas de soutirage.

MISE EN BOUTEILLES En janvier 2007 après collage et filtration. Pas de stabilisation à froid. Production : 1460 cartons de 6.

Analyses

Alcool 14,2% vol.

Acidité totale 4.84 g/L (H₂SO₄)

pH 3.19

Sucres Résiduels 3.4 g/L

Notes de dégustation

Arômes intenses d'agrumes, noisettes grillées, et tabac, avec une touche de minéralité.

La bouche est fraîche et la minéralité persiste jusqu'en finale. A boire jusqu'en 2014. (Dégusté en mars 2009).