



VIÑA AQUITANIA

CHILE



SOLdeSOL Chardonnay 2007

CEPAGE **100% Chardonnay**

ORIGINE **Vallée de Malleco - Traiguén**

AGE DU VIGNOBLE **12 ans**

TYPE DE SOL **Argile, granit**

RENDEMENT **5 tonnes/ha**

DATE DES VENDANGES **27 avril 2007**

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 12 janvier 2008 après collage et filtration. Pas de stabilisation à froid. Production : 1470 cartons de 6.

Analyses

Alcool 13,2% vol. (Etiquette: 13,5%vol.)

Acidité totale 4,37 g/L (H₂SO₄)

pH 3,06

Sucres Résiduels 3,29 g/L

Notes de dégustation

Beau jaune brillant.

Le nez, très élégant, révèle des arômes de citron confit et évolue sur des notes beurrées.

La bouche est très bien équilibrée, avec une acidité joliment intégrée, et une montée en puissance des arômes mêlés à un léger boisé. Notes minérales. Excellent potentiel de vieillissement jusqu'en 2015. (*Dégusté en avril 2011*).