



VIÑA AQUITANIA

CHILE



## SOLdeSOL Chardonnay 2008

CEPAGE **100% Chardonnay**

ORIGINE **Vallée de Malleco - Traiguén**

AGE DU VIGNOBLE **13 ans**

TYPE DE SOL **Argile, granit**

RENDEMENT **5 tonnes/ha**

DATE DES VENDANGES **30 avril 2008**

DATE DE 1<sup>ER</sup> 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 (15% 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** 30 Mars 2009 après collage et filtration. Pas de stabilisation à froid. Production : 1500 cartons de 6.

### Analyses

Alcool 13,4% vol. (Etiquette: 13,5%vol.)

Acidité totale 4,17 g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

pH 3.13

Sucres Résiduels 1,67 g/L

### Notes de dégustation

Toujours caractérisé par sa minéralité, le nez révèle de séduisants arômes d'agrumes mêlés à la brioche. En bouche, l'intensité du fruit est amplifiée par une excellente acidité. La finale reste sur des notes minérales et fruitées, mêlées à un léger boisé. Excellent potentiel de garde jusqu'en 2017. (Dégusté en avril 2011).

