



VIÑA AQUITANIA
CHILE

SOLdeSOL Chardonnay 2009

CEPAGE	100% Chardonnay
ORIGINE	Vallée de Malleco - Traiguén
AGE DU VIGNOBLE	15 ans
TYPE DE SOL	Argile, granit
RENDEMENT	5 tonnes/ha
DATE DES VENDANGES	1^{ère} semaine mai 2009
DATE DE 1 ^{ER} MILLESIME	2000

Vinification

VENDANGES	Manuelles en cagettes 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 2010 après collage et filtration. Pas de stabilisation à froid.

Analyses

Alcool	13,0% vol. (Etiquette: 13,5%vol.)
Acidité totale	4,07 g/L (H ₂ SO ₄)
pH	3,25
Sucres Résiduels	1,69 g/L

Notes de dégustation

Belle couleur dorée. Le nez révèle d'intenses arômes d'agrumes, de noisette et quelques touches minérales. En bouche, l'intensité du fruit trouve son équilibre avec une très bonne acidité. La fin de bouche se prolonge sur des notes minérales et fruitées où se mêlent des accents boisés. L'équilibre entre l'alcool et l'acidité est impressionnant, donnant ainsi au vin une fraîcheur, une longueur en bouche et un potentiel de vieillissement qui se démarquent des autres vins Chiliens.

