



VIÑA AQUITANIA
CHILE

SOLdeSOL Chardonnay 2011

CEPAGE **100% Chardonnay**

ORIGINE **Vallée de Malleco - Traiguén**

AGE DU VIGNOBLE **18 ans**

TYPE DE SOL **Argile, granit**

RENDEMENT **4 tonnes/ha**

DATE DES VENDANGES **1^{ère} semaine mai 2011**

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 Janvier 2012 après collage et filtration. Pas de stabilisation à froid. 10 000 bouteilles produites

Analyses

Alcool 12.5% vol.

Acidité totale 4,88 g/L (H₂SO₄)

pH 3.2

Sucres Résiduels 2,67 g/L



Notes de dégustation

**Wine Advocate
93 points**

Belle couleur dorée. Le nez révèle d'intenses arômes d'agrumes, de noisette grillée 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.

'Meilleur Chardonnay du Chili – 96 points – Revue Descorchados'