



VIÑA AQUITANIA

CHILE



SOLdeSOL Pinot Noir 2011

CEPAGE **100% Pinot Noir**

ORIGINE **Vallée de Malleco - Traiguén**

AGE DU VIGNOBLE **7 ans**

TYPE DE SOL **Argile, granit**

RENDEMENT **4.5 tonnes/ha**

DATE DES VENDANGES **10 May 2011**

Vinification

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

FERMENTATION Trois jours de fermentation pré-fermentaire à 8°C en cuves inox de 6.000L ouvertes . Fermentation à 25°C pendant 7 jours avec trois remontages quotidiens. La macération à 20°C se poursuit pendant une semaine, cuves fermées.

ELEVAGE 10 mois en barriques de chêne français (60% de bois neuf).

MISE EN BOUTEILLES 20 janvier 2012 sans filtration.
10000 bouteilles produites.

Analyses

Alcool 12 % vol.

Acidité totale 3,49 g/L (H₂SO₄)

pH 3.3

Sucres Résiduels 1.99 g/L

Notes de dégustation

**Wine Advocate
91 points**

Les conditions climatiques durant la maturation ont permis d'obtenir un vins aux arômes intenses de cerise et de fruits rouges. L'élevage de 10 mois en barriques renforce la complexité et l'élégance tout en préservant la fraîcheur et le fruit.

Ce vin accompagne à merveille les viandes blanches, le poisson ou le fromage.

Médaille d'argent au concours mondial du Pinot Noir 2014