



VIÑA AQUITANIA

CHILE

## AQUITANIA RESERVA 2009

CEPAGE **89% Cabernet Sauvignon – 11% Syrah**

ORIGINE **Maipo Valley**

AGE DU VIGNOBLE **18 ans**

TYPE DE SOL **Graves, piémont de cordillère**

RENDEMENT **6 tonnes/ha**

DATE DES VENDANGES **Avril 2009 (Syrah), Mai 2009 (Cabernet)**

DATE DU 1er MILLESIME **2002**



### Vinification

VENDANGES Manuelles en cagettes de 10 kg.  
Tri à la réception de vendanges.

FERMENTATION Quatre jours de pré-fermentaire à 5°C en cuves inox thermo régulées de 21.700 Litres.  
Sept jours de fermentation à 25°C avec trois remontages par jour.  
10 jours de macération post-fermentaire à 23°C.

ELEVAGE Huit mois :  
50% en barriques françaises, 50% en cuves inox.

MISE EN BOUTEILLES Collage léger au blanc d'œufs et mise en bouteilles sans filtration en juillet 2010. Production : 8000 cartons de 12.

### Analyses

Alcool 14 % vol.

Acidité totale 3.27g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

pH 3.64

Sucres résiduels 2.17 g/L

### Note de dégustation

La robe présente un beau rouge franc. Le nez, dominé par des arômes de cassis et de mûre, révèle quelques notes d'eucalyptus à l'aération. Le palais est charmé par des tannins ronds et souples, et la bouche fruitée évolue vers une finale légèrement épicée et discrètement chocolatée.

A boire dès maintenant et jusqu'en 2013. (Dégusté en avril 2011).