



VIÑA AQUITANIA

CHILE



LAZULI 2005

CEPAGE **100% Cabernet Sauvignon**

ORIGINE **Vallée de Maipo** : vieilles vignes du vignoble de Viña Aquitania et de vignobles sous contrat pour leurs notes complémentaires

AGE DU VIGNOBLE **20 ans**

TYPE DE SOL **Graves**

RENDEMENT **5,5 tonnes/ha**

DATE DES VENDANGES **25 au 29 Avril 2005**

DATE DU 1^{ER} MILLESIME **2002**

Vinification

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

FERMENTATION En cuves inox thermo régulées de 21.700 Litres.
Quatre jours de macération pré-fermentaire à 11°C.
Six jours de fermentation à 25°C avec trois remontages par jour.
Six jours de macération post-fermentaire.
Fermentation malolactique en cuves inox.

ELEVAGE Douze mois en barriques françaises dont 66% de barriques neuves.

MISE EN BOUTEILLES Collage léger au blanc d'œufs et mise en bouteilles sans filtration en mai 2007. Production : 2400 cartons de 6.

Analyses

Alcool 14% vol.

Acidité totale 3.73g/L (H₂SO₄)

pH 3,54

Sucres Résiduels 2.09 g/L

Notes de dégustation

Rouge rubis profond.
Très élégant au nez, associant épices, fruits mûrs et un boisé vanillé parfaitement intégré.
Attaque très souple, puis évolution riche avec des tannins doux et élégants. La longue finale souligne la rondeur de ce vin dont la structure permettra un long vieillissement.
A boire jusqu'en 2017. (Dégusté en avril 2011).