



SOLdeSOL Chardonnay 2008

CEPAGE	100% Chardonnay
ORIGINE	Vallée de Malleco - Traiguén
AGE DU VIGNOBLE	13 ans
TYPE DE SOL	Argile, granit
RENDEMENT	5 tonnes/ha
DATE DES VENDANGES	30 avril 2008
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 2009 après collage et filtration. Pas de stabilisation à froid. Production : 1500 cartons de 6.

Analyses

Alcool	13,4% vol. (Etiquette: 13,5%vol.)
Acidité totale	4,17 g/L (H ₂ SO ₄)
pH	3.13
Sucres Résiduels	1,67 g/L

Notes de dégustation

Toujours caractérisé par sa minéralité, le nez révèle de séduisants arômes d'agrumes mêlés à la brioche. En bouche, l'intensité du fruit est amplifiée par une excellente acidité. La finale reste sur des notes minérales et fruitées, mêlées à un léger boisé. Excellent potentiel de garde jusq'en 2017. (*Dégusté en avril 2011*).