



SOLdeSOL Pinot Noir 2008

CEPAGE 100% Pinot Noir

ORIGINE Vallée de Malleco - Traiguén

AGE DU VIGNOBLE 4 ans

TYPE DE SOL Argile, granit

RENDEMENT 4.5 tonnes/ha

DATE DES VENDANGES 30 avril 2008

DATE DE 1^{ER} MILLESIME 2008

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.

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 24 juin 2009 sans filtration.
Production : 870 cartons de 6.

Analyses

Alcool 13% vol.

Acidité totale 4 g/L (H₂SO₄)

pH 3.3

Sucres Résiduels 1,8 g/L

Notes de dégustation

Les conditions climatiques durant la maturation permettent d'obtenir un vin avec une belle expression aromatique où dominent des arômes de noyau de cerise mêlés à des notes de réglisse. L'élevage de 10 mois en barriques renforce la complexité et l'équilibre en nous offrant un palais souple où l'on perçoit quelques notes minérales et une finale très légèrement fumée.

Ouvrir de préférence une demi-heure avant la dégustation. Il mettra particulièrement en valeur les plats de pâtes et bien sur les viandes en sauce. (*Dégusté en avril 2011*).