



VIÑA AQUITANIA
CHILE

Brut Nature de SOLdeSOL



VARIEDAD **60% Pinot 40% Chardonnay**

ORIGEN **Valle del Malleco - Traiguén**

EDAD DEL VIÑEDO **21 años**

TIPO DE SUELO **Arcilla, granito**

PRODUCCION **4 Tons/Há**

FECHA DE COSECHA **Marzo de 2012**

Vinificación

COSECHA Manual en cajas de 10 Kgs. La uva es trasladada en camión durante la noche a las bodegas de Viña Aquitania en Santiago. La temperatura baja de la época permite una muy buena recepción.

PRENSADO La uva se prensa entera, sin molienda previa. Prensado manual, por degustación.

FERMENTACION En barrica de encina francesa de 400 lts, todas de tercer uso.

GUARDA Durante 4 meses el vino se mantiene sobre sus lías sin ningún trasiego. Dos veces a la semana se realiza *batonage*.

EMBOTELLACION Septiembre del 2012 para la toma de espuma. Esta segunda fermentación ocurre a bajas temperaturas por 6 semanas. Removido de las levaduras en pupitres, previo al deguelle y taponado final en octubre del 2014.

Datos Analíticos

Grado alcohólico 12,5% vol.

Acidez total 5,1 g/L (H₂SO₄)

pH 3,01

Azúcar residual 1,8 g/L

Notas de cata

Este vino espumante es elaborado con método tradicional y conservado 24 meses con sus levaduras desarrollando un intenso bouquet frutal y mineral, con notas de pan tostado, propio de la crianza. En boca es potente y complejo, con un final fresco y fino.