VIÑA AQUITANIA
CHILE

SOLdeSOL Pinot Noir 2011



VARIEDAD	**100% Pinot Noir**
ORIGEN	**Valle del Malleco - Traiguén**
EDAD DEL VIÑEDO	**7 años**
TIPO DE SUELO	**Arcilla, granito**
PRODUCCION	**4.500 Kg/Há**
FECHA DE COSECHA	**10 de mayo de 2011**

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.
FERMENTACION	Tres días de maceración pre-fermentativa a 8ºC. La fermentación se realiza en cubas abiertas de acero inoxidable de 6.000 lts. Se fermenta a temperaturas de 25ºC durante siete días con tres pisoneos al día para respetar al máximo la fruta. La maceración continúa por 1 semana, a 20ºC cerrando la cuba, luego de la fermentación alcohólica. Fermentación maloláctica en barrica.
GUARDA	En barricas de roble francés durante 12 meses (50% nuevas, 50% un año).
TRATAMIENTOS	Antes de embotellarlo por gravedad, se clarificó naturalmente, sin filtración.
EMBOTELLACION	Marzo de 2013

Datos Analíticos

Grado Alcohólico	12% vol.
Acidez total	3,49 g/L (H_2SO_4)
pH	3,3
Azúcar residual	1,99 g/L

Notas de cata

Durante la maduración de las uvas, las condiciones de clima frío permiten obtener un gran aroma frutal, destacándose cerezas y guindas. La crianza en barricas de encina francesa durante doce meses, mantiene su complejidad, buen equilibrio, el sabor fresco y su larga persistencia frutal.