

# RAYUELA

*Winemakers Selection*



## RAYUELA WINEMAKERS SELECTION SYRAH 2015

### VITICULTURA

#### Viñedo

El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad de 15 años.

#### Suelo

El viñedo está ubicado en una ladera de cerro con pendiente de entre 10 y 20%. Esta plantado en un suelo de origen geológico, de muy buena porosidad, sobre la roca fracturada y fuertemente colonizada por raíces, que se encuentra bajo un pequeño horizonte dominado por la arcilla.

#### Clima

La temporada 2014 - 2015 comenzó con intensas heladas, las que, a diferencia de la temporada anterior, afectaron principalmente las zonas cordilleranas y no la zona entre cordilleras. Si bien la brotación comenzó entre 1 a 2 semanas más temprano, posteriormente el crecimiento de los brotes fue más lento, debido a las bajas temperaturas que se observaron hasta fines de noviembre. Más tarde, el clima se tornó caluroso, observándose meses de enero, febrero, marzo y abril con altas temperaturas durante el día, pero noches bastante frescas. Lo anterior nos llevó a adelantar la cosecha tanto de blancos, como de tintos, en la búsqueda de vinos con mayor frescura y frutalidad. Los vinos tintos presentan gran color y estructura, y a pesar de lo cálido del año, son muy frutales y frescos.

#### Manejo del viñedo

La plantación tiene una densidad promedio de 3320 plantas por hectárea. Presentan una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano.

### VINIFICACIÓN

**Variedad:** 100% Syrah.

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano entre la segunda y tercera semana de marzo.

**Técnicas de vinificación:** Se realizó una primera selección de racimos en el viñedo, donde sólo fueron cosechadas las uvas en óptimas condiciones. La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despallada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (8 - 10° C) durante 6 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y compuestos aromáticos. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras nativas, en estanques de acero inoxidable, a temperaturas entre 26° y 28°C. Durante la fermentación alcohólica se realizaron 4 remontajes muy cortos al día, terminando con una maceración postfermentativa de 1 semana. Posteriormente se realizó una fermentación maloláctica natural en barricas. El vino fue madurado en barricas de roble, y embotellado con una mínima filtración.

**Roble:** Un 40% del vino estuvo en barricas de roble francés (13% nuevo), un 30 % en huevo de cemento sin epoxicar y un 30%, en fudre de madera francesa, por 16 meses.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %vol.  
pH: 3,59  
Acidez Total: 5,67 g/L (C6H6O6)  
Azúcar Residual: 2,5 g/L  
Acidez Volátil: 0,66 g/L

### NOTAS DE CATA

De gran color violeta, este Syrah expresa intensos aromas de moras silvestres, especias, arándanos, violetas sumados a notas minerales de grafito, propios de la roca donde se encuentra plantado. En boca expresa un gran potencial, con una fruta intensa y concentrada, gran textura, balance y jugosidad que da paso a un final muy largo.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 8 años.