

RAYUELA

Winemaker's Selection



RAYUELA WINEMAKER'S SELECTION MALBEC 2015

VITICULTURA

Viñedo

Estas uvas provienen de los mejores sectores de los cuarteles 5 y 6 del Fundo San Carlos ubicado en las cercanías de Cunaco, en el corazón del Valle de Colchagua. El viñedo fue plantado hace más de 100 años.

Suelo

Cunaco, donde se encuentra el viñedo San Carlos, presenta suelo aluvial, arcillo arenoso, de muy buen drenaje, extraordinariamente poroso y con la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año lo cual es muy beneficioso para la producción de Malbec de alta gama.

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 depresión intermedia. 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 bastantes 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 frutales y frescos, con bocas interesantes.

VINIFICACIÓN

Variedad: Malbec 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano en cajas de 10 kilos, entre el 2 y el 29 de abril de 2015.

Técnicas de vinificación: Se realizó una primera selección de racimos en el viñedo en donde se cosecharon solo las uvas que estaban en la madurez ideal. Luego fue llevada en gamelas a la mesa seleccionadora de racimos en donde se hizo una segunda selección. Seguido de esto se despallilo suavemente y paso a una selección ahora de granos descartando aquellos verdes o muy secos, siendo luego molida y destinada a tanques de acero y huevos de cemento donde se maceró antes de fermentar por 5 a 7 días a 10°C. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras nativas y se realizaron 4 remontajes durante el día terminando con una fermentación post fermentativa de aproximadamente 10 días.

Roble: La guarda se realizó durante 16 meses en tres tipos de contenedores; 52% en Barricas de roble francés (20% nuevo), 18 % en Fudres de roble francés de 3200 lts y 30% en Huevos de hormigón.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %
pH: 3,51
Acidez Total: 5,53 g/L
Azúcar Residual: 2 g/L
Acidez Volátil: 0,53 g/L

NOTAS DE CATA

De color rojo cereza brillante, este vino presenta una nariz compleja y profunda, marcada por notas a ciruela, cassis y violetas. En boca es delicado, fresco y crujiente, acompañado de una gran estructura y vivacidad, siendo a su vez amplio, gentil, largo y sabroso.

POTENCIAL DE GUARDA

Para beber ahora o guardar hasta el 2022