



## RAYUELA RESERVA CHARDONNAY 2009

### VITICULTURA

**Viñedo:** San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Estos cuarteles tienen una edad promedio de 18 años.

**Suelo:** De origen aluvial, textura franco arcillosa, buen drenaje y fertilidad media.

**Clima:** Precipitaciones anuales promedio de 600 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano es seco con días calurosos y noches frías. Las temperaturas son influenciadas por las brisas marinas del Océano Pacífico y los vientos de la Cordillera de Los Andes.

**Manejo del viñedo:** La plantación tiene una densidad de 3.300 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cargador o guyot doble. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del Verano. A mediados de Febrero, se removieron manualmente hojas del interior de la canopia, con el fin de aumentar la ventilación de la fruta y mantener la proyección de la sombra sobre ésta.

**Variedad:** Chardonnay 100%

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a máquina entre el 15 y el 20 de Marzo de 2009. Toda la cosecha fue realizada de noche con el objetivo de mantener temperaturas bajas y evitar problemas de oxidación.

### VINIFICACIÓN

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despalillada y molida hacia un estanque de maceración en donde se realizó una maceración prefermentativa en frío, a 6°C, por 24 horas, con el objetivo de extraer aromas y sabores contenidos en la piel. El jugo fue escurrido por gravedad y decantado en frío durante 2 días, para separar los claros de las borras finas. El 75% del mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable, a bajas temperaturas (11° a 12°C) por levaduras seleccionadas. El otro 25% del mosto fue fermentado en barricas de roble, a temperaturas de 20° a 22°C. Luego el vino (tanto de barrica como de estanque) fue mantenido sobre sus lías por 3 meses, antes de ser mezclado, estabilizado a la proteína y al frío, filtrado y cuidadosamente embotellado.

**Roble:** 25% del vino fue fermentado y madurado por 3 meses en barricas de roble francés (de 2do y 3er uso) realizándose "batonages" semanales.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,3 %vol

pH: 3,11

Acidez Total: 5,8 g/L

Azúcar Residual: 2,8 g/L

Acidez Volátil: 0,51 g/L

### NOTAS DE CATA

De color amarillo brillante. Este vino evidencia aromas intensos de melón y plátano maduro, acompañados por suaves notas de roble tostado. En boca se evidencian sabores a piña y durazno, complementados con un cuerpo bien estructurado, fresco y con una buena acidez, que conduce a cremoso y persistente final.

**NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA** Disfrutar con un atún sellado, con vegetales glaseados en miel y comino. También es delicioso con ñoquis con salsa de salmón ahumado Temperatura recomendada al servir: 11 a 13°C.ow.

FAMILY OWNED SINCE 1935