



RAYUELA RESERVA CHARDONNAY 2010

VITICULTURA

Viñedo: La uvas provienen de 2 viñedos ubicados en el valle de Colchagua. El primero de ellos se encuentra en el fundo San Carlos, en las cercanías de Cunaco, y el segundo, en la zona de Peor es Nada, desde Chimbarongo hacia la Cordillera. Estos cuarteles tienen una edad promedio de 20 años.

Suelo: 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.

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: Ambas plantaciones tienen una densidad de 3.300 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja. La primera de ellas se poda en cargador o guyot doble., y la segunda en pitones. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del Verano. A mediados de Febrero, se removieron manualmente hojas del interior, así como también algunas del exterior de la cara oriente de la canopia, con el fin de aumentar la ventilación de la fruta y exponer un poco la fruta al sol de la mañana, para aumentar la cremosidad final del vino.

Variedad: Chardonnay 100%

Cosecha: Las uvas provenientes del fundo San Carlos fueron cosechadas a máquina entre el 21 y el 26 de Marzo. Esta cosecha fue realizada de noche con el objetivo de mantener temperaturas bajas y evitar problemas de oxidación. Las uvas provenientes de Peor es Nada se cosecharon a mano entre el 8 y 13 de abril.

VINIFICACIÓN

Técnicas de vinificación: Un 50% de la uva fue vinificada en forma reductiva, para lo cual el mosto se mantuvo protegido del aire en todo momento. Para esto la fue despalillada y molida hacia un estanque de maceración en donde se realizó una maceración prefermentativa en frío, a 8°C, por 8 horas, con el objetivo de extraer aromas y sabores contenidos en la piel. Este porcentaje aporta las características frutales y frescas. El 50% restante fue vinificado en forma oxidativa, para lo cual se realizó un prensado de racimo completo y no se protegió el mosto del oxígeno, con lo cual todos los fenoles presentes se oxidan en el minuto y el vino final adquiere más volumen y complejidad. El vino fue fermentado a temperatura controlada por levaduras seleccionadas. Una vez terminada la fermentación se realizaron batonages en la cuba cada 1 semana por 2 meses con lo cual aumento aun más el volumen y la cremosidad en boca. Este vino no tiene madera.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13.9 %vol
pH: 3,31
Acidez Total: 5.4 g/L
Azúcar Residual: 3 g/L
Acidez Volátil: 0,32 g/L

NOTAS DE CATA: Presenta un color amarillo verdoso. Este vino evidencia aromas puros y frescos marcados por la línea mineral junto a notas de melón, plátano maduro y manzana. En boca es fresco, de buen volumen, con una muy buena armonía y balance que dan paso a un final sutilmente mineral.

FAMILY OWNED SINCE 1935