VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

RAYUELA

RAYUELA RESERVA MALBEC 2010

VITICULTURA
Viñedo: Este vino proviene de distintos viñedos de Malbec plantados en el Valle de Colchagua, con una edad promedio de 14 años.
Suelo: De origen aluvial, textura arcillo arenosa, buen drenaje y fertilidad media.
Clima: La cosecha 2010 fue más fría de lo normal en Chile y especialmente en el Valle de Colchagua. En general los vinos son más frescos, con mayor acidez natural y menos alcohol.
Manejo del viñedo: Los viñedos tienen una densidad entre 4.167 y 5000 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; deshojes manuales a principios de Marzo para aumentar la exposición de las uvas.

VINIFICACIÓN
Variedad: Malbec 88%, Cabernet Sauvignon 9% y Syrah 3%.
Cosecha: El Malbec fue cosechado a mano y a máquina, entre el 6 y el 9 de Abril. El Cabernet Sauvignon entre el 15 y 24 de abril y el Syrah entre el 27 y 30 de abril de 2010.
Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque de acero inoxidable, donde macero en frío por 3 días. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas a temperaturas entre 24ºC y 25ºC. Durante la fermentación se realizó una extracción suave por lo cual, se realizaron solo 2 remontajes diarios, terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 2 semanas. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural. Aproximadamente un 20% de este vino fue madurado en barricas de roble y el resto en estanques de acero inoxidable. Luego de realizada la mezcla con los diferentes componentes, fue suavemente filtrado y embotellado.
Roble: Aproximadamente un 20% de la mezcla fue madurada por 5 meses en barricas de roble francés de segundo, tercer uso y cuarto uso.

ANÁLISIS DE LABORATORIO
Alcohol: 13.7 %vol.
pH: 3,54
Acidez Total: 5.1 g/L
Azúcar Residual: 2,6 g/L
Acidez Volátil: 0,43 g/L

NOTAS DE CATA
Color violeta intenso. En nariz destacan los frutos negros como arándanos y moras entremezclados con notas florales de violetas, mas aromas a tioles y especias dulces. La boca es bastante frutal y recuerda a ciruela y cereza negra combinado con sutiles notas de mocka. También presenta una rica acidez y taninos suaves que posteriormente dan paso a un final largo, balanceado y elegante.

POTENCIAL DE GUARDA
Beber ahora o guardar hasta por 4 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl