



## RAYUELA RESERVA MERLOT 2010

### VITICULTURA

**Viñedo:** Proviene de distintos viñedos de Merlot provenientes del Valle de Colchagua con una edad promedio de 12 años.

**Suelo:** De origen aluvial, textura areno arcillosa, 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:** La plantación tiene una densidad de 4167 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en 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:** Merlot 91%, Cabernet Sauvignon 7%, Syrah 2%.

**Cosecha:** Las uvas de Merlot fueron cosechadas a mano entre el 5 y 13 de abril, el Cabernet Sauvignon, a mano entre el 16 y 21 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 24°C y 25°C. Durante la fermentación se realizó una extracción suave por lo cual, se realizaron solo 2 remontajes diarios, terminando con una maceración post fermentativa 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 y cuarto uso.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,1 % vol.

pH: 3,53

Acidez Total: 5.2 g/L

Azúcar Residual: 2,5 g/L

Acidez Volátil: 0,38 g/L

### NOTAS DE CATA

Este vino es de color rojo rubi con matiz violeta. En nariz es bastante frutal, destacando principalmente las frutas rojas, berries y cereza. En boca evidencia notas a frutas frescas, es redondo de cuerpo medio, fresco, balanceado y amistoso.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 3 años.