VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

RAYUELA
GRAN RESERVA

RAYUELA GRAN RESERVA CARMENERE 2011

VITICULTURA
Viñedo: La Capilla, ubicado en las cercanías de Peralillo, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Carménère tienen una edad promedio de 20 años.

Suelo: Presenta un suelo de origen volcánico y aluvial, corto, de buen drenaje, poco fértil con un importante porcentaje de arena y limo, con una estrata compacta de arenisca a 1 metro de profundidad. En la superficie se observa ceniza volcánica de apariencia blanquecina, la cual aporta características especiales al vino.

Clima: Precipitaciones de 446 mm durante la temporada 2010-2011, concentradas en los meses de invierno. El verano fue seco con días calurosos y noches frías. Los picks de temperaturas no fueron tan altas durante diciembre y enero, por lo cual, el vino presenta una buena acidez natural, un alcohol más bajo de lo normal, frescura y buena intensidad aromática.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 3.344 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 ventilación de las uvas y la exposición por la cara del sol de la mañana.

VINIFICACIÓN
Variedad: Carménère 97%, Cabernet Sauvignon 2%, Petit Verdot 1%.

Cosecha: El Carménère fue cosechado entre el 9 y 12 de Mayo de 2011, el Cabernet Sauvignon entre el 21 y 25 de abril y el Petit Verdot el 12 de mayo. Todas las uvas se cosecharon a mano.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (10ºC) durante 5 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas a temperaturas entre 26º y 28ºC. La fermentación se realizó con una extracción muy suave, evitando la "sobre extracción" con el objetivo de hacer un vino más elegante, amable y balanceado, terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 2 semanas. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural que fue terminada en barricas. El mayor porcentaje del vino fue madurado en barricas de roble francés, siendo luego delicadamente filtrado y embotellado.

Roble: El 82% del vino estuvo por 13 meses en barricas de roble francés. El 18% restante se crió en cuba de acero inoxidable y de concreto, para aportar fruta y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO
Alcohol: 14,2 %vol.
pH: 3,64
Acidez Total: 3.4 g/L
Azúcar Residual: 2,5 g/L
Acidez Volátil: 0,47 g/L

NOTAS DE CATA
Color violeta intenso y brillante. Presenta una nariz muy llamativa y compleja, marcada por pimienta negra, frutos del bosque, ciruelas, arándanos y mora silvestre, entremezclados con una sutil nota a cuero y tabaco rubio. En boca presenta buena estructura, cuerpo medio, marcada por taninos tizosos (propios del origen de La Capilla) y firmes, que dan paso a un final lineal y profundo.

POTENCIAL DE GUARDA
Beber ahora o guardar por 5 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935