



RAYUELA RESERVA CARMENERE 2011

VITICULTURA

Viñedo: Proviene de distintos viñedos de carménère ubicados en el Valle de Colchagua con una edad promedio de 14 años.

Suelo: En general suelos profundos con 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: Todas las plantaciones son conducidas en espaldera baja. La poda es 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: Carménère 92%, 5% Cabernet Sauvignon, 3% Syrah.

Cosecha: El carménère fue cosechado a mano entre el 7 y 14 de mayo, el Cabernet, entre el 17 y 21 de abril y el Syrah entre 27 y 28 de abril.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas a temperaturas entre 24°C y 26°C. Durante la fermentación se realizaron 2 remontajes diarios, terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 10 días. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural. Una parte del vino fue madurado en barricas de roble. Luego de realizada la mezcla con los diferentes componentes, fue suavemente filtrado y embotellado.

Roble: 20% de la mezcla fue envejecida por 4 a 5 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer y cuarto uso.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13.6 %vol.

pH: 3.58

Acidez Total: 3.3 g/L

Azúcar Residual: 3.1 g/L

Acidez Volátil: 0.39 g/L

NOTAS DE CATA

De color morado oscuro, con intensos aromas a especias, donde destaca la pimienta negra, cerezas maduras, mora y café mocka. En boca es un vino muy amigable, balanceado con taninos redondos de buen volumen y grasitud y un final largo y agradable.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 4 años.