VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

RAYUELA

RAYUELA RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2011

VITICULTURA

Viñedo: Proviene de distintos viñedos de Cabernet Sauvignon provenientes del Valle de Colchagua con una edad promedio de 27 años.
Suelo: De origen aluvial, textura areno arcillosa, buen drenaje y fertilidad media.
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: Los viñedos tienen una densidad de 5000 y 6.250 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda guyot. 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: Cabernet Sauvignon 90%, Syrah 8%, Malbec 2%.
Cosecha: El Cabernet Sauvignon fue cosechado a mano y con maquina entre el 17 y 24 de abril. El Syrah, entre el 5 y 8 de abril, Malbec, entre 18 y 21 de abril.
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 26ºC. 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 uso y cuarto uso.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13.8 %vol.
pH: 3,57
Acidez Total: 5 g/L
Azúcar Residual: 2,8 g/L
Acidez Volátil: 0,37 g/L

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí con tonos violáceos. En la nariz es un vino muy frutal, con notas a frutas rojas frescas como berries, cassis, guinda acida, que se combinan con sutiles notas tostadas y vainilla. En boca es un vino de cuerpo medio, muy balanceado, con taninos presentes pero suaves, que dan paso a un final balanceado y grato.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 4 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935