VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

RAYUELA
GRAN RESERVA

RAYUELA GRAN RESERVA CARMENERE 2013

VITICULTURA

Viñedo: La Capilla, ubicado en las cercanías de Peralillo, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Carménère tienen una edad promedio de 22 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 hay ceniza volcánica de apariencia blanquecina, la cual aporta características especiales al vino.
Clima: La temporada 2012 – 2013 comenzó con una primavera fría y relativamente lluviosa, lo cual provocó un retraso en la brotación y en los estados fenológicos de la uva. Fue una temporada más húmeda, lo cual trajo consigo una madurez más lenta y tardía de las uvas. Las uvas tintas, gracias a las buenas temperaturas registradas durante marzo y abril lograron alcanzar una buena madurez de pieles y pepas, con un nivel de azúcar bastante más bajo y una acidez natural más alta, siendo cosechados alrededor de 7 a 10 días más tarde que lo normal. Los vinos obtenidos son muy frescos, frutales, de buen color y acidez natural, con un alcohol aproximadamente 1º más bajo de lo normal.
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 95%, Petit Verdot 3%, Syrah 1% y Malbec 1%.
Cosecha: El Carménère fue cosechado entre el 8 y 11 de Mayo; el Petit Verdot, el 7 de mayo; el Syrah, el 2 de abril; y el Malbec, el 11 de Abril de 2013.
Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración pre fermentativa en frío (10ºC) durante 4 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica fue realizada a temperaturas entre 25º y 27ºC. 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 post fermentativa 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 88% del vino estuvo por 12 meses en barricas de roble francés. El 12% restante se crió junto a sus borras finas en cuba de concreto, para aportar fruta y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %
pH: 3,72
Acidez Total: 5.01 g/L
Azúcar Residual: 2,8 g/L
Acidez Volátil: 0,42 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí con matices violetas. Presenta una nariz con carácter, marcada por elegantes e intensos aromas a frutos rojos y negros, frutos del bosque, arándanos, cassis, ciruela, pimienta negra, tierra húmeda y tabaco rubio. En boca es un vino de estructura media, con muy buen balance y taninos tisosos (propios del origen de La Capilla) que dan paso a un final complejo y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935