



RAYUELA RESERVA CHARDONNAY 2013

VITICULTURA

Viñedo: Proveniente de 2 viñedos ubicados en el Valle de Colchagua. El primero de ellos, es el Fundo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco. El segundo viñedo está ubicado en la Peor es Nada, en el Piedmont de la Cordillera de Los Andes, el cual aporta frescura, mayor acidez natural y mineralidad al vino. Estos cuarteles tienen una edad promedio de 22 años.

Suelo: Cunaco presenta suelo aluvial, arcillo arenoso, de muy buen drenaje, extraordinariamente poroso y con la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año. Peor es Nada, por su parte, presenta un suelo franco arcilloso profundo de buen drenaje.

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. En promedio los blancos se cosecharon entre 2 a 3 semanas más tarde que en un año normal. Las uvas tintas, por su parte, 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 1° más bajo de lo común.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 3.333 plantas/hectárea (en ambos viñedos), con una conducción en espaldera baja y poda en cargador. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del Verano. No se realizó deshoje para mantener los racimos cubiertos por hojas durante todo el periodo de madurez con el objetivo de obtener un vino más fresco, intenso y aromático.

VINIFICACIÓN

Variedad: Chardonnay 96%, Viognier 4%.

Cosecha: Las uvas del viñedo San Carlos fueron cosechadas en forma mecánica entre el 8 y 12 de marzo. La uva proveniente de Peor es Nada, fue cosechada entre el 20 y 23 de marzo. La cosecha fue realizada durante la noche con máquina, con el objetivo de mantener las temperaturas bajas y evitar posibles problemas de oxidación. Cabe mencionar que el viñedo se encuentra a 2 minutos de la bodega por lo que el tiempo que transcurre entre la cosecha y el despalillado es muy bajo, lo cual favorece la calidad final del vino.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia la prensa, donde se prensó sin macerar. Posteriormente el jugo fue escurrido y decantado por 36 a 48 horas a 8°C, luego de lo cual se inoculó con distintas levaduras seleccionadas. La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada de 16 a 18°C por levaduras seleccionadas. Una vez terminada la fermentación el vino se mantuvo sobre sus lías por 2 meses realizando batonage cada 1 semana, para mejorar su integración y volumen.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13.5% vol.

pH: 3,22

Acidez Total: 5.81 g/L

Azúcar Residual: 3.1 g/L

Acidez Volátil: 0,35 g/L

NOTAS DE CATA

Presenta un color amarillo verdoso, limpio y brillante. Este vino expresa frescos aromas frutales que recuerdan las frutas exóticas, mas notas cítricas y florales que son acompañadas por una nota mineral. En boca presenta buen volumen, es fresco, balanceado y frutal, con un final armonioso, prolongado y sutilmente mineral.

FAMILY OWNED SINCE 1935