



RAYUELA RESERVA SAUVIGNON BLANC 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. Estos cuarteles tienen una edad promedio de 19 años. El segundo viñedo está ubicado en la zona de Litueche, cercano a la costa de Colchagua a poco más de 20 kilómetros del mar, lo cual aporta frescura, acidez natural e intensidad aromática al vino.

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. Litueche, por su parte, presenta un suelo granítico, de buena profundidad y 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 3.600 plantas/hectárea (Cunaco) y 5000 (Litueche), con una conducción en espaldera baja y poda en cargador. Despuntos de brotes en primavera y a comienzos del Verano. No se realiza deshoje para mantener los racimos cubiertos por hojas durante todo el periodo de madurez con el fin de obtener un vino más fresco, intenso y de buen volumen.

VINIFICACIÓN

Variedad: Sauvignon Blanc 100%.

Cosecha: Las uvas del viñedo San Carlos fueron cosechadas a máquina entre el 3 y 6 de marzo. La uva proveniente de Litueche, fue cosechada a mano entre el 25 de marzo y 16 de abril. El objetivo de la cosecha realizada con máquina durante la noche en San Carlos fue mantener las temperaturas bajas y evitar posibles problemas de oxidación. Cabe mencionar que el viñedo se encuentra a 1 minuto 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 sin moler hacia la prensa, donde se maceró entre 6 y 10 horas en frío a una temperatura aproximada de 8 a 10°C, con el objetivo de extraer precursores aromáticos y sabores contenidos en la piel, y además para aumentar la grasitud final del vino. 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 distintos rangos de temperatura (entre 10 y 18°C) dependiendo de la levadura, con la idea de buscar distintos perfiles aromáticos y distintas características en la boca. 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. Toda la vinificación fue absolutamente reductiva.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 12% vol.

pH: 3,21

Acidez Total: 6.73 g/L

Azúcar Residual: 2,50 g/L

Acidez Volátil: 0,26 g/L

NOTAS DE CATA

Color amarillo verdoso muy pálido, casi transparente, limpio y brillante. En nariz presenta aromas a frutas exóticas como piña, mas notas cítricos como lima y pomelo que aportan frescura. En boca es un vino intenso y frutal, muy equilibrado, de buen volumen, fresca acidez, y de final agradable y placentero..

FAMILY OWNED SINCE 1935