

RAYUELA

GRAN RESERVA



RAYUELA GRAN RESERVA CARMENÈRE 2016

VITICULTURA

Viñedo: La Capilla, ubicado en las cercanías de Peralillo, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Carménère tienen una edad promedio de 25 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 entre 1 y 1,5 metros de profundidad. En la superficie hay ceniza volcánica de apariencia blanquecina, la cual aporta características especiales al vino.

Clima: La temporada 2015 – 2016 comenzó con un invierno seco, seguido por una primavera fría, que estuvo marcada por temperaturas más bajas que un año normal y lluvias tardías, las cuales se produjeron principalmente entre los meses de septiembre y noviembre, debido al “Fenómeno del Niño”. Lo anterior produjo un atraso en los estados fenológicos, lo cual se mantuvo hasta la cosecha. Las lluvias tardías, sumado a la alta humedad observada produjeron disminución en los rendimientos debido principalmente a que la cuaja se vio afectada. Si bien el verano fue caluroso y con un par de fenómenos de olas de calor, el comienzo del otoño fue muy frío y húmedo, lo cual retrasó la madurez y cosecha. Los vinos tintos obtenidos son elegantes y de buena expresión frutal, con bocas de muy buen balance y frescura.

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. Despuntos de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de Marzo para aumentar la ventilación de las uvas.

VINIFICACIÓN

Variedad: Carménère 100%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre el 25 y 28 de abril.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque donde realizó la fermentación alcohólica entre 24° y 26°C. La fermentación se realizó con una extracción muy suave, con el objetivo de hacer un vino más elegante, amable y balanceado. Posteriormente se realizó la 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 74% del vino estuvo por 12 meses en barricas de roble francés. El 26% 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 %
pH: 3,65
Acidez Total: 5,1 g/L
Azúcar Residual: 2,1 g/L
Acidez Volátil: 0,59 g/L

NOTAS DE CATA

Este particular vino de color violeta, presenta una nariz especial y con carácter, marcada por frutas rojas y pimienta negra. En boca es amplio, cremoso, de taninos suaves y muy rica textura.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.