

RAYUELA

GRAN RESERVA



RAYUELA GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2016

VITICULTURA

Vinhedo: Proveniente principalmente de nosso vinhedo San Carlos, localizado nos arredores de Cunaco, Vale de Colchagua. Os quartéis de Cabernet Sauvignon foram plantados há mais de 100 anos.

Solo: De origem aluvial e textura areno-argilosa. O solo é profundo, extraordinariamente poroso e possui a capacidade de administrar muito bem o fornecimento de água para a planta durante o ano, o que é muito importante no caso de plantas antigas.

Clima: A temporada 2015 - 2016 iniciou com um inverno seco, seguido por uma primavera fria marcada por temperaturas mais baixas que em um ano normal e chuvas tardias, as quais ocorreram principalmente entre os meses de setembro e novembro, devido ao "Fenômeno El Niño". Isto levou a um atraso nos estados fenológicos que se manteve até a colheita. As chuvas tardias, somadas à elevada umidade observada, produziram uma diminuição nos rendimentos devido principalmente à interferência no processo de vingamento. Apesar do verão ter sido caloroso e com a ocorrência de algumas ondas de calor, o começo do outono foi muito frio e úmido, atrasando a maturação e colheita. Os vinhos tintos obtidos são elegantes e de boa expressão frutada, com ótimo equilíbrio e frescor em boca.

Manejo do vinhedo: A plantação apresenta uma densidade de 4808 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em cordão esporonado. Despontas de brotos na primavera e começo do verão; desfolha manual no princípio de março para aumentar a ventilação das uvas.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Cabernet Sauvignon 91%, Malbec 6% e Syrah 3%.

Colheita: As uvas foram colhidas entre 7 e 22 de abril

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada e esmagada em direção a um tanque. A fermentação alcoólica ocorreu a uma temperatura entre 25°C e 27°C. A fermentação ocorreu de maneira suave, evitando uma extração excessiva com o objetivo de produzir um vinho mais elegante, amável e equilibrado, terminando com uma maceração pós-fermentativa entre 7 a 10 dias. Posteriormente foi realizada uma fermentação malolática que foi finalizada em barris. O vinho foi envelhecido em barris de carvalho francês sendo, em seguida, delicadamente filtrado e engarrafado.

Carvalho: Aproximadamente 72% do vinho esteve por 12 meses em barris usados de carvalho francês. A quantidade restante, 28%, passou pelo processo de envelhecimento em cubas de concreto.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool 13 %;
pH: 3.6;
Acidez Total: 5.4 g/L; (C4H6O6)
Açúcar Residual: 2 g/L;
Acidez Volátil: 0,63 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De intensa e profunda cor vermelha rubi. Apresenta um nariz complexo e intenso, com notas que lembram frutas vermelhas como amarela, cassis e cereja. Em boca é um vinho de textura suave, amplo, fresco, vibrante com um final delicado e agradável.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 anos.