

RAYUELA

GRAN RESERVA



RAYUELA GRAN RESERVA CHARDONNAY 2017

VITICULTURA

Viñedo: Las uvas provienen de un viñedo ubicado en el sector de Litueche, ubicado en el borde costero del extremo norte del Valle de Colchagua, a 18 kilómetros del Océano Pacífico. Gracias a su cercanía al mar hay una fuerte influencia marina que hace que la madurez sea larga y pausada, obteniéndose un gran potencial de calidad.

Suelo: Sector con lomajes suaves y con diversidad de tipos de suelo, destacando sectores con suelos graníticos y otros con suelos aluviales, en general profundos, con buen drenaje y con rocas presentes en todo el perfil.

Clima: La temporada 2016/2017 comenzó con un invierno normal, tanto en precipitaciones, como en temperaturas. A fines del invierno y comienzos de la primavera, comenzaron a subir las temperaturas, lo cual provocó un adelanto de 2 semanas en la brotación, la cual fue a la vez muy pareja. Durante la primavera y comienzos del verano las temperaturas continuaron altas, lo cual se tradujo en condiciones ideales para una óptima floración, cuaja y pinta, las cuales fueron muy parejas y de corta duración. El verano fue caluroso, lo cual generó una cosecha entre 2 y 3 semanas más temprana, con bayas más pequeñas y concentradas, y un rendimiento entre un 10 y 15% más bajo. Los vinos blancos de este año son aromáticos, frutales y expresivos, concentrados, de buen volumen y complejidad en boca.

Manejo del viñedo:

La plantación tiene una densidad de 5.000 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. Se realizaron leves deshojes solamente al interior de la canopia, con el objetivo aumentar la ventilación, de forma tal de mantener las uvas sanas por un lado, y, por otro, favorecer una madurez más pareja.

VINIFICACIÓN

Variedad: Chardonnay 100%.

Cosecha: La uva fue cosechada a mano entre el 27 de febrero y 2 de marzo de 2017.

Técnicas de vinificación: 100% Prensado directo. Fermentación alcohólica realizada con levaduras nativas y seleccionadas.

La fermentación duró aproximadamente 2 semanas con temperaturas entre 16 y 22°C. Posteriormente el vino se mantuvo sobre sus borras finas y se realizaron bastoneos semanales con el objetivo de obtener mayor sedosidad y grasitud.

Roble: El 43% de la mezcla fue fermentado en barricas usadas de roble francés, en las que posteriormente el vino se guardó por 8 meses. El 57% restante se fermentó y se mantuvo en cubas de acero inoxidable y huevos de cemento para aportar frescura y fruta a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %
pH: 3.28
Acidez Total: 6,03 g/L
Azúcar Residual: 2,1 g/L
Acidez Volátil: 0.32 g/L

NOTAS DE CATA

Color amarillo con matices verdosos. En nariz aparecen notas a frutas características del año, donde destacan las frutas exóticas, frutas blancas, notas florales y salinas. En boca es amplio, complejo y frutal, con una acidez que equilibra la madurez y lo hace profundo y persistente.