RAYUELA
RESERVA

RAYUELA RESERVA CARMENERE 2017

VITICULTURA

Viñedo: Proviene de distintos viñedos de carménère ubicados en el Valle de Colchagua con una edad promedio de 17 años.

Suelo: En general suelos profundos con buen drenaje y fertilidad media.

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 tintos de esta cosecha son frutales, de buena estructura, concentración y balance.

Manejo del viñedo: Todas las plantaciones son conducidas en espaldera baja. La poda es en cargador o guyot doble. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano. Deshojes manuales a principios de marzo para aumentar la exposición y ventilación de las uvas.

VINIFICACIÓN

Variedad: Carménère 90%, Malbec 6% y Syrah 4%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas la tercera semana de abril.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas a temperaturas entre 24ºC y 26ºC. Durante la fermentación se realizaron 4 remontajes cortos por día, terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de una semana. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural. Una parte del vino fue madurado en barricas de roble por 6 meses. Luego de realizada la mezcla con los diferentes componentes, fue suavemente filtrado y embotellado.

Roble: Envejecido por 6 meses en barricas usadas de roble francés.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %vol.
pH: 3,67
Acidez Total: 4,94 g/L ($C_4H_6O_6$)
Azúcar Residual: 3,83 g/L
Acidez Volátil: 0,54 g/L

NOTAS DE CATA

Color violeta intenso. Sus aromas son frutales y frescos, con aromas de especias y hierbas, sumado a una sutil nota floral. En boca tiene buen volumen, textura y taninos medios, equilibrado y agradable.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 4 años.