RAYUELA
RESERVA

RAYUELA RESERVA CHARDONNAY 2017

VITICULTURA

Vinhedo: Proveniente de distintos vinhedos localizados no vale de Colchagua. Aproximadamente 50% da uva é proveniente da Fazenda San Carlos, localizada nos arredores de Cunaco. O 50% restante é proveniente de vinhedos localizados no piemonte da Cordilheira dos Andes.

Solo: Cunaco apresenta solo aluvial, argilo-arenoso, de ótima drenagem, extraordinariamente poroso e com a capacidade de administrar muito bem o fornecimento de água para a planta durante o ano. Os solos próximos aos Andes são principalmente de textura franco-argilosa profunda e de boa drenagem.

Clima: A temporada 2016/2017 iniciou com um inverno normal, tanto em termos de precipitações, como de temperaturas. As temperaturas começaram a subir no final do inverno e início da primavera, o que provocou uma antecipação de 2 semanas na brotação que foi, por sua vez, bastante uniforme. Durante a primavera e princípio do verão as temperaturas continuaram elevadas, traduzindo-se em condições ideais para uma ótima floração, vingamento e pintor, etapas que foram muito uniformes e de curta duração. O verão foi caloroso, levando a uma antecipação da colheita entre 2 e 3 semanas, com bagas menores e concentradas e um rendimento entre 10 e 15% mais baixo. Os vinhos brancos deste ano são aromáticos, frutados e expressivos, concentrados, de bom volume e complexidade em boca.

Manejo do vinhedo: A plantação apresenta uma densidade de 3.333 plantas/hectare (em ambos vinhedos), com uma condução em espaldeira baixa e poda em vara de produção (cargador). Despontas de brotos em primavera e início do verão. Não foi realizada desfolha para manter os cachos cobertos por folhas durante todo o período de maturação com o objetivo de obter um vinho mais fresco, intenso e aromático.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Chardonnay 94%, Viognier 6%.

Colheita: As uvas do vinhedo San Carlos foram colhidas na terceira semana de fevereiro. A uva proveniente do piemonte dos Andes, na segunda semana de março.

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada e esmagada em direção à prensa, onde foi prensada sem macerar. Posteriormente o suco foi escorrido e decantado por 36 a 48 horas a 10°C. A fermentação foi realizada por leveduras nativas e selecionadas em cubas de aço inoxidável, em temperatura controlada de 16 a 20°C. Uma vez terminada a fermentação, o vinho foi mantido em contato com suas borras de leveduras por 2 meses realizando bâtonnage 1 vez por semana, para melhorar sua integração e volume.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool 13,5% vol.;
pH: 3,36;
Acidez Total: 5,81 g/L
Açúcar Residual: 2,2 g/L;
Acidez Volátil: 0,26 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor amarela pálida brilhante. Apresenta um nariz fresco, frutado e expressivo, com aromas que lembram melão, ameixas amarelas, tangerina e damascos. Em boca mostra uma textura suave, é muito suculento, intenso, equilibrado e de agradável final.