

RAYUELA

RESERVA



RAYUELA RESERVA CHARDONNAY 2017

VITICULTURA

Viñedo: Proveniente de distintos viñedos ubicados en el Valle de Colchagua. Aproximadamente un 50% de la uva viene del Fundo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco. El origen del 50% restante, son dos viñedos ubicados en el piedmont de la Cordillera de los Andes.

Suelo: Cunaco presenta suelo aluvial, arcillo arenoso, de muy buen drenaje, extraordinariamente poroso y con la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año. Los suelos cercanos a los Andes, son principalmente de textura franco arcilloso profundo y de buen drenaje.

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 3.333 plantas/hectárea (en ambos viñedos), con una conducción en espaldera baja y poda en cargador. Despunte de brotes en primavera y a comienzos del Verano. No se realizó deshoje para mantener los racimos cubiertos por hojas durante todo el periodo de madurez con el objetivo de obtener un vino más fresco, intenso y aromático.

VINIFICACIÓN

Variedad: Chardonnay 94%, Viognier 6%.

Cosecha: Las uvas del viñedo San Carlos fueron cosechadas la tercera semana de febrero. La uva proveniente del piedmont de Los Andes, la segunda semana de marzo.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia la prensa, donde se prensó sin macerar. Posteriormente el jugo fue escurrido y decantado por 36 a 48 horas a 10°C. La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada de 16 a 20°C por levaduras nativas y seleccionadas. Una vez terminada la fermentación el vino se mantuvo sobre sus lías por 2 meses realizando batonage cada 1 semana, para mejorar su integración y volumen.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5% vol
pH: 3,36
Acidez Total: 5,81 g/L Azúcar
Residual: 2,2 g/L
Acidez Volátil: 0,26 g/L

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido brillante. Presenta una nariz fresca, frutal y expresiva, con aromas que recuerdan melón, ciruelas amarillas, mandarina y damascos. En boca muestra una suave textura, es muy jugoso, intenso, balanceado y de grato final.