

RAYUELA

GRAN RESERVA



RAYUELA GRAN RESERVA CHARDONNAY 2017

VITICULTURA

Vinhedo: As uvas são provenientes de um vinhedo localizado no setor de Litueche, situado na margem costeira do extremo norte do Vale de Colchagua, a 18 quilômetros do Oceano Pacífico. Graças à proximidade do mar existe uma forte influência marinha que produz uma maturação longa e pausada, sendo obtido grande potencial de qualidade.

Solo: Setor com colinas suaves e com uma diversidade de solos, destacando-se setores com solos graníticos e outros com solos aluviais, geralmente profundos, com boa drenagem e com rochas presentes em todo o perfil.

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 bastante 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 5.000 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em vara de produção (cargador) ou Guyot duplo. Despontas de brotos em primavera e início do verão. Foram realizadas apenas leves desfolhas no interior da canópia, com o objetivo de aumentar a ventilação, de tal forma a manter as uvas sadias por um lado e, por outro, a favorecer uma maturação mais uniforme.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Chardonnay 100%.

Colheita: A uva foi colhida manual entre 27 de fevereiro e 2 de março de 2017.

Técnicas de vinificação: 100% Prensagem direta. Fermentação alcoólica realizada com leveduras nativas e selecionadas. A fermentação durou aproximadamente 2 semanas com temperaturas entre 16°C e 22°C. Posteriormente o vinho foi mantido em contato com suas borras finas e o processo de bâtonnage foi realizado semanalmente com o objetivo de obter maior suavidade e untuosidade.

Carvalho: 43% da mescla foi fermentada em barris usados de carvalho francês, nos quais o vinho foi posteriormente guardado por 8 meses. O restante, 57%, foi fermentado e mantido em cubas de aço inoxidável e ovos de cimento para entregar frescor e fruta à mescla final.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool 14 %;
pH: 3.28;
Acidez Total: 6,03 g/L;
Açúcar Residual: 2,1 g/L;
Acidez Volátil: 0.32 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor amarela com matizes esverdeados. No nariz aparecem notas a frutas características do ano, destacando-se as frutas exóticas, frutas brancas, notas florais e salinas. Em boca é amplo, complexo e frutado, com uma acidez que equilibra a madurez e o torna profundo e persistente.