

RAYUELA

RESERVA



RAYUELA RESERVA MALBEC 2017

VITICULTURA

Vinhedo: Este vinho é proveniente de distintos vinhedos de Malbec plantados no vale de Colchagua, com uma idade média de 16 anos.

Solo: De origem aluvial, textura areno-argilosa, boa drenagem e fertilidade média.

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 tintos desta safra são frutados, de boa estrutura, concentração e equilíbrio.

Manejo do vinhedo: Os vinhedos apresentam uma densidade entre 4.167 e 5000 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em vara de produção (cargador) ou Guyot duplo. Despontas de brotos na primavera e começo do verão; desfolha manual no princípio de março para aumentar a ventilação e exposição frontal das uvas ao sol da manhã.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Malbec 94%, Syrah 6%.

Colheita: O Malbec foi colhido durante a segunda e terceira semana de março e o Syrah, na primeira semana de março.

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada e esmagada em direção a tanques de aço inoxidável e cimento, onde ocorreu a fermentação com temperaturas entre 24°C e 26°C. Durante a fermentação realizou-se uma extração suave e foram realizadas apenas 4 remontagens curtas por dia, finalizando com uma maceração pós-fermentativa ao redor de uma semana. Posteriormente foi realizada uma fermentação malolática natural. Este vinho foi envelhecido em barris de carvalho e o restante em tanques de aço inoxidável e concreto. Após a mescla final com os diferentes componentes, foi suavemente filtrado e engarrafado.

Carvalho: Envelhecido por 6 meses em barris usados de carvalho francês.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool 13,5 %vol.;
pH: 3,66;
Acidez Total: 5,1 g/L (C4H6O6)
Açúcar Residual: 3,5 g/L;
Acidez Volátil: 0,48 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelha violácea e aromas frutados que lembram frutas vermelhas e azuis, mirtilos, ameixas, cassis, somado a sutis notas de especiarias e violetas que entregam complexidade. Em boca é um vinho jovem, frutado, equilibrado e com taninos suaves, que dão lugar a um agradável final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar até por 4 anos.