RAYUELA
RESERVA

RAYUELA RESERVA MALBEC ROSÉ 2018

VITICULTURA
Viñedo: Estas uvas proviene del viñedo San Carlos, ubicado en el corazón del Valle de Colchagua. Los cuarteles tienen una edad promedio de 14 años.

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.

Clima: La temporada 2017 – 2018 comenzó con una primavera fría y lluviosa, lo que permitió atrasar los primeros riegos hasta noviembre. Las temperaturas frescas hasta mediados de noviembre atrasaron los procesos de brotación y floración en algunas semanas. La brotación fue de forma muy pareja, lo que ayudo en los estados fenológicos de la uva. Fue una temporada más húmeda, lo cual trajo consigo una madurez más lenta y tardía de las uvas. En promedio los blancos se cosecharon entre 1 a 2 semanas más tarde que en un año normal. Las uvas tintas, por su parte, tuvieron temperaturas moderadas, sin los extremos como la temporada anterior, presentándose en enero un promedio de temperaturas máximas de 28°C, gracias a las buenas temperaturas registradas durante marzo y abril lograron alcanzar una buena madurez de pieles y semillas, con un nivel de azúcar normal y una acidez natural más alta, siendo cosechados alrededor de 7 a 10 días más tarde que lo normal. Los vinos obtenidos son muy frescos, frutales, de buen color y acidez natural.

Manejo del viñedo: Los viñedos tienen una densidad entre 4.167 y 5000 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cargador o guyot doble. Despuntes de brotes en primavera ya comienzos del verano. No se realiza deshoje para mantener los racimos cubiertos por hojas durante todo el periodo de madurez con el fin de obtener un vino más fresco, intenso y de buen volumen.

VINIFICACIÓN
Variedad: Malbec 100%.

Cosecha: Se cosecha en 2 etapas: La primera fue cosechado el 3 de marzo, buscando una acidez natural más alta y al mismo tiempo se obtienen aromas primarios más frescos. La segunda porción de uvas fue cosechada el 6 de abril, alrededor de un mes más tarde, alcanzando mayores niveles de alcohol, concentración y con una mayor madurez de fruta, aportando boca y volumen a la mezcla.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada hacia la prensa y sin macerar, el jugo fue escurrido y decantado por 36 a 48 horas a 10ºC, luego de lo cual se dio paso a la fermentación alcohólica, la cual se realizó en cubas de acero inoxidable entre 14 y 18ºC. 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, luego de lo cual fue suavemente filtrado y envasado.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13% vol.
pH: 3,32
Acidez Total: 3,9 g/L
Azúcar Residual: 1 g/L
Acidez Volátil: 0,25 g/L

NOTAS DE CATA
De color rosado muy pálido, destaca por sus intensos aromas a fruta rojas frescas, con suaves notas de flores blancas. En boca es un vino joven, jugoso, frutal, con una fresca acidez y un final placentero.