

RAYUELA

RESERVA



RAYUELA RESERVA MALBEC 2019

VITICULTURA

Viñedo: Este vino proviene de distintos viñedos de Malbec plantados en el Valle de Colchagua, con una edad promedio de 16 años.

Suelo: De origen aluvial, textura arenolosa, buen drenaje y fertilidad media.

Clima: La temporada 2018 – 2019 comenzó con un déficit de lluvias terminando el invierno. La primavera fue fría con presencia de precipitaciones en los meses de septiembre y octubre, lo cual permitió atrasar los primeros riegos en 1 o 2 meses. Debido a esto los estados fenológicos venían atrasados alrededor de 1 semana. El verano tuvo temperaturas máximas de 28°C hasta la última semana de enero donde comenzaron diversas olas de calor que elevaron las máximas hasta 36 o 38°C, lo cual generó una desuniformidad en la pinta, específicamente en las variedades más tardías. Adicionalmente esto generó un bloqueo el cual retrasó la madurez de estas variedades tardías. En el caso de las variedades más tempranas, pintaron en forma muy uniforme, y el calor generó un adelanto en la madurez. El otoño por su parte fue muy benigno, con máximas más bajas lo cual permitió esperar con tranquilidad a que se suavizaran los taninos que en algún momento se mostraron algo secos por efecto de las altas temperaturas.

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 y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de Marzo para aumentar la ventilación y la exposición de las uvas por la cara del sol de la mañana.

VINIFICACIÓN

Variedad: Malbec 98%, Syrah 2%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre la primera y la tercera semana de abril.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. La fermentación alcohólica fue realizada a temperaturas entre 24 y 26° C. La fermentación se realizó muy suavemente, evitando la "sobre extracción" con el objetivo de hacer un vino más elegante, amable y balanceado. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica.

Roble: Aproximadamente un 20% de la mezcla fue madurada por 6 meses en barricas usadas de roble francés.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14% vol.
pH: 3,67
Acidez Total: 3,3 g/L (C4H6O6)
Azúcar Residual: 2,7 g/L
Acidez Volátil: 0,49 g/L

NOTAS DE CATA

De un color violáceo intenso. En nariz es un vino frutal, donde destacan principalmente aromas a berries, como arándano y moras, acompañado de unas suaves notas florales como la violeta. En boca es fresco, frutal, presenta una rica acidez y taninos suaves, que dan paso a un final balanceado y elegante.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 4 años.