

# RAYUELA

## RESERVA



### RAYUELA RESERVA MERLOT 2019

#### VITICULTURA

**Vinhedo:** Provém de distintos vinhedos de Merlot plantados no Vale de Colchagua com uma idade promedia de 18 anos.

**Solo:** De origem aluvial, textura franco argilosa, boa drenagem e fertilidade média .

**Clima:** A temporada 2018 – 2019 começou com um déficit de chuvas no final do inverno. A primavera foi fria com presença de precipitações nos meses de setembro e outubro ,o que permitiu atrasar a irrigação em 1 ou 2 meses. Devido a isto os estados fenológicos vinham atrasados aproximadamente em 1 semana. O verão apresentou temperaturas máximas de 28°C até a última semana de janeiro onde começaram diversas ondas de calor que elevaram as máximas até 36 ou 38°C, que gerou uma falta de uniformidade na fase de mudança de cor da uva, especificamente nas variedades mais tardias. Adicionalmente isso provocou um bloqueio que atrasou a maturação destas variedades. No caso das variedades que amadurecem mais cedo, a mudança de cor ocorreu mais uniforme, pois o calor produziu uma antecipação na maturação. O outono por su vez foi muito favorável , com máximas mais baixas o que permitiu esperar com tranquilidade que se suavizassem os taninos que em algum momento se mostraram secos por efeito das altas temperaturas.

**Manejo do vinhedos:** Todas as plantações são conduzidas em espaldeira baixa. A poda é realizada em vara ou guyot duplo durante a despona dos brotes na primavera e no começo do verão. Desfolha manual no princípio de março para aumentar a exposição e ventilação das uvas.

#### VINIFICAÇÃO

**Variedade:** Merlot 98%, Malbec 2%.

**Colheita:** A uvas foram colhidas na segunda semana de março .

**Técnicas de vinificação:** A uva foi desengaçada e moída em tanques de aço inoxidável e cimento, onde fermentou em temperaturas entre 24oC e 26oC. Durante a fermentação se realizou uma extração suave, se realizaram somente 4 remontagens curtas por dia. Posteriormente a isso se realizou uma fermentação maloláctica natural. Aproximadamente 20% deste vinho foi envelhecido em barris de carvalho e o restante em tanques de aço inoxidável e concreto. Logo depois de realizar a mezcla com os diferentes componentes, o vinho foi suavemente filtrado e engarrafado.

**Carvalho:** Aproximadamente 20% da mezcla foi envelhecida por 6 meses em barris usados de carvalho francês.

#### ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 14 % vol.

pH: 3,65

Acidez Total: 3,2 g/L Açúcar

Residual: 1,0 g/L Acidez Volátil:

0,54 g/L

#### NOTAS DE CATA:

Cor vermelho com matiz violeta. Em nariz predominam os aromas a frutas frescas, onde se destacam principalmente a ameixa e a cereja, complementado com uma sutil nota a baunilha. Na boca é um vinho que apresenta um corpo médio , taninos suaves, equilibrado, que dá lugar a um final longo com retrogosto frutal.

#### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar até 4 anos.