

# RAYUELA

## RESERVA



### RAYUELA RESERVA SAUVIGNON BLANC 2020

#### VITICULTURA

**Viñedo:** Proveniente de 2 viñedos ubicados en el Valle de Colchagua. El primero de ellos, es el Fundo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco. Estos cuarteles tienen una edad promedio de 23 años. El segundo viñedo está ubicado en la zona de Litueche, cercano a la costa de Colchagua a poco más de 20 kilómetros del mar, lo cual aporta frescura, acidez natural e intensidad aromática al vino.

**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. Litueche, por su parte, presenta un suelo granítico, de buena profundidad y drenaje.

**Clima:** La temporada 2019 – 2020 comenzó con un déficit de lluvias terminando el invierno. Este déficit de agua se mantuvo durante la primavera, entrando en un período de sequía que obligó a regar con anticipación los viñedos con respecto a los años anteriores. Además, la primavera tuvo eventos de heladas en algunos sectores de Colchagua, afectando el rendimiento de algunos viñedos, lo que en algunos casos ayudó para obtener mejor calidad de uva. El verano se presentó con altas temperaturas, acelerando la madurez de la uva en un ambiente donde no hubo problemas de sanidad de esta. El otoño por su parte fue muy benigno, con máximas más bajas lo cual permitió esperar con tranquilidad a que se suavizaran los compuestos fenólicos. Por las temperaturas altas durante la temporada, se adelantó la cosecha de 1 a 2 semanas, para no perder el frescor y la madurez óptima de la uva. En general es un año que muestra muy buenas calidades con vinos blancos con carácter algo más maduro, pero manteniendo un gran nivel de acidez, generando un gran balance.

**Manejo del viñedo:** La plantación tiene una densidad de 3.600 plantas/hectárea (Cunaco) y 5000 (Litueche), con una conducción en espaldera baja y poda en cargador. Despuntes de brotes en primavera y a 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:** Sauvignon Blanc 100%.

**Cosecha:** Las uvas del viñedo San Carlos fueron cosechadas el 17 de febrero. La uva proveniente de Litueche, fue cosechada a mano entre el 19 y 20 de marzo.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despalillada sin moler hacia la prensa, donde se maceró entre 4 y 6 horas en frío a una temperatura aproximada de 10oC, con el objetivo de extraer precursores aromáticos y sabores contenidos en la piel. Posteriormente el jugo fue escurrido y decantado por 36 a 48 horas a 8oC, luego de lo cual se dio paso a la fermentación, la cual se realizó en cubas de acero inoxidable a distintos rangos de temperatura (entre 14 y 18oC), con la idea de buscar distintos perfiles aromáticos y distintas características en la boca.

#### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13% vol.  
pH: 3,27  
Acidez Total: 4,4 g/L  
Azúcar Residual: 1,2 g/L  
Acidez Volátil: 0,14 g/L

#### NOTAS DE CATA

De color Amarillo pálido. En nariz se sienten aromas frutales como piña, durazno blanco y pera, además de notas a frutos cítricos. En boca es un vino fresco y de buen balance, con una rica acidez, que da paso a un final con retrogusto frutal prolongado.