

RAYUELA

RESERVA



RAYUELA RESERVA CHARDONNAY 2020

VITICULTURA

Vinhedo: Proveniente de diferentes vinhedos localizados no Vale de Colchagua, uma parte provém da Fazenda San Carlos, localizada nas proximidades de Cunaco, a outra parte, vem de um setor costeiro de Colchagua, perto de Litueche.

Solo: Cunaco apresenta solo aluvial, argiloso, de ótima drenagem, extraordinariamente poroso e com a capacidade de administrar muito bem a entrega de água à planta durante o ano. Os solos do vinhedo próximo à costa de Colchagua, são principalmente de granito com setores de solos aluviais, em geral profundos, com boa drenagem e com rochas presentes em todo o perfil.

Clima: A temporada 2019 – 2020 começou com um déficit de chuvas ao final do inverno. Este déficit de água se manteve durante a primavera, entrando em um período de seca que obrigou a realização da irrigação com antecipação em comparação com anos anteriores. Além disso, a primavera foi composta por geadas em alguns setores de Colchagua, afetando o rendimento de alguns vinhedos, o que em alguns casos ajudou a obter melhor qualidade da uva. O verão apresentou altas temperaturas, acelerando a maturação em um ambiente onde não houveram problemas de sanidade da uva. O outono por sua vez foi muito favorável, com máximas mais baixas o que possibilitou esperar com tranquilidade que se suavizassem os compostos fenólicos. Devido às temperaturas altas durante a temporada, se adiantou a colheita em 1 semana, para não perder o frescor e a ótima condição de amadurecimento da uva. No geral foi um ano que mostrou boa qualidade de vinhos brancos com caráter um pouco mais maduro, porém mantendo um grande nível de acidez, proporcionando um grande equilíbrio.

Manejo do vinhedo: A plantação localizada na fazenda San Carlos tem uma densidade de 5.555 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em vara. Desponta de brotes em primavera e no começo do verão. Não se realizou desfolha com a finalidade de manter os cachos de uva cobertos durante todo o período de maturação para obter um vinho mais refrescante, intenso e aromático. O vinhedo que está próximo a Litueche tem uma densidade de 5.000 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em vara ou guyot duplo. Desponta de brotes foram realizados na primavera e no começo do verão. Se realizaram leves podas das folhas somente no interior da canopia, com o objetivo de aumentar a ventilação, de tal forma para manter as uvas saudáveis, por um lado e pelo outro, favorecer um amadurecimento mais uniforme.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Chardonnay 93%, 7% Viognier.

Colheita: As uvas foram colhidas de 20 de fevereiro a 12 de março.

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada e moída sendo levada à prensa, onde foi prensada sem macerar. Posteriormente o suco foi escorrido e decantado por 36 a 48 horas a 10°C. A fermentação se realizou em cubas de aço inoxidável com uma temperatura controlada de 16 a 20°C com leveduras nativas e selecionadas.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 14%

PH: 3,41

Acidez Total: 3,9 g/L

Açúcar Residual: 2,7 g/L

Acidez Volátil: 0,35 g/L

NOTAS DE CATA:

Apresenta uma cor amarelo pálido, com matizes verdes, limpo e brilhante. Apresenta um nariz expressivo com notas a frutos cítricos, também melão e flores brancas. Em boca é um vinho de grande refrescância, frutal, intenso e prolongado.