

# RAYUELA

## RESERVA



### RAYUELA RESERVA SAUVIGNON BLANC 2020

#### VITICULTURA

**Vinhedo:** Proveniente de 2 vinhedos localizados no Vale de Colchagua. O primeiro, está na Fazenda San Carlos, localizada nas proximidades de Cunaco. Estes quartéis têm uma idade promedia de 23 anos. O segundo vinhedo está na região de Litueche, próximo à costa de Colchagua a pouco mais de 20 kilometros do mar, o que adiciona frescura, acidez natural e intensidade aromática ao vinho.

**Solo:** Cunaco apresenta solo aluvial, limoso e arenoso, de muito boa drenagem, extraordinariamente poroso e com a capacidade de administrar muito bem a entrega de água à planta durante todo o ano. Litueche, por sua vez, apresenta um solo granítico, de boa profundidade e drenagem.

**Clima:** A temporada 2019 – 2020 começou com um déficit de chuvas no final do inverno. Este déficit de água se manteve durante a primavera, entrando em um período de seca que obrigou a regar com antecipação os vinhedos se comparado com anos anteriores. Além disso, a primavera apresentou eventos de geladas em alguns setores de Colchagua, afetando o rendimento de alguns vinhedos, o que em alguns casos colaborou para obter melhor qualidade da uva. O verão se mostrou com altas temperaturas, acelerando o amadurecimento da uva em um ambiente onde não houveram problemas de sanidade da mesma. O outono por sua vez foi muito benigno, com máximas mais baixas, o que permitiu esperar com tranquilidade que se suavizassem os compostos fenólicos. Devido as altas temperaturas durante a temporada, se adiantou a colheita entre 1 a 2 semanas, para não perder a refrescância e o amadurecimento perfeito da uva. No geral foi um ano que mostrou ótimas qualidades para vinhos brancos com caráter um pouco mais maduro, porém mantendo um grande nível de acidez, oferecendo um grande equilíbrio.

**Manejo do vinhedo:** A plantação tem uma densidade de 3.600 plantas/hectare (Cunaco) e 5000 (Litueche), com uma condução em espaldeira baixa e poda em vara. Despontes de brotes na primavera e no inicio do verão . Não se realizou desfolhe para poder manter os cachos de uvas cobertos pelas folhas durante todo o período de amadurecimento com a finalidade de obter um vinho mais refrescante, intenso e de bom volume.

#### VINIFICAÇÃO

**Variedade:** Sauvignon Blanc 100%.

**Colheita:** As uvas do vinhedo San Carlos foram colhidas em 17 de fevereiro. As uvas provenientes de Litueche, foram colhidas manualmente entre 19 e 20 de março .

**Técnicas de vinificação :** A uva foi desengaçada sem moer rumo a prensa, onde se macerou entre 4 e 6 horas em frio a uma temperatura aproximada de 10oC, com o objetivo de extrair precursores aromáticos e sabores contidos na pele. Posteriormente o suco foi escorrido e decantado por 36 a 48 horas a 8oC, logo começou a fermentação , que foi realizada em cubas de aço inoxidável com diferentes rangos de temperatura (entre 14 e 18oC), com o objetivo de buscar distintos perfis aromáticos e distintas características em boca.

#### ANÁLISE DE LABORATÓRIO

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

#### NOTAS DE CATA:

De cor Amarelo pálido. Em nariz se sentem aromas frutais como abacaxi, pêssego branco e pera, além de notas a frutas cítricas. Em boca é vinho refrescante e de bom equilíbrio , com uma agradável acidez, que da lugar a um final com retrogosto frutal prolongado.