

RAYUELA

GRAN RESERVA



RAYUELA GRAN RESERVA CHARDONNAY 2023

VITICULTURA

Viñedo: Las uvas provienen de un viñedo ubicado en el sector de Litueche, ubicado en el borde costero del extremo norte del Valle de Colchagua, a 18 kilómetros del Océano Pacífico. Gracias a su cercanía al mar hay una fuerte influencia marina que hace que la madurez sea larga y pausada, obteniéndose un gran potencial de calidad.

Suelo: Sector con lomajes suaves y con diversidad de tipos de suelo, destacando sectores con suelos graníticos y otros con suelos aluviales, en general profundos, con buen drenaje y con rocas presentes en todo el perfil.

Clima: La temporada 2022 – 2023 comenzó con un invierno marcado por precipitaciones moderadas que fueron aumentando durante este periodo, alcanzando un registro de agua caída cercano a los 380mm a comienzos de primavera. Estas lluvias fueron importantes para llenar la capacidad de estancamiento de nuestros viñedos lo que nos permitió atrasar los primeros riesgos en relación a la temporada anterior. El agua caída, sumando a los primeros riegos de la temporada, nos permitieron comenzar el ciclo fenológico de nuestros viñedos con buen nivel de humedad en el suelo, evitando así, riesgos de stress en las plantas. La temperatura a comienzos de invierno fue templada, esta tendencia se prolongó hacia comienzos de primavera, lo que se tradujo en una brotación más tardía en comparación con años anteriores. El verano tuvo un inicio marcado por temperaturas más bajas que el promedio de los últimos años, sin embargo, esta tendencia comenzó a revertirse a mediados de enero, donde se observaron olas de calor que alcanzaron de 35°C. Estos eventos se repitieron en reiteradas ocasiones a lo largo del verano, adelantando así, lo que suponía ser una cosecha algo más temprana. Finalmente, los meses de marzo y abril estuvieron marcados por altas temperaturas, estas condiciones provocaron un adelanto en la madurez de las variedades más tardías. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de gran acidez natural, muy buena concentración y balance.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 5.000 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cargador o guyot doble. Despunte de brotes en primavera y a comienzos del verano. Se realizaron leves deshojes solamente al interior de la canopia, con el objetivo aumentar la ventilación, de forma tal de mantener las uvas sanas, por un lado y por el otro, favorecer una madurez más pareja.

VINIFICACION

Variedad: Chardonnay 100%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre el 11 y el 17 de marzo del 2023.

Técnicas de vinificación: 100% Prensado directo. Fermentación alcohólica realizada con levaduras seleccionadas. La fermentación duró aproximadamente 2 semanas con temperaturas entre 16 y 21°C, con un 40 % de la mezcla que fue fermentada en barrica de roble francés, posteriormente el vino se mantuvo sobre sus lías y se realizó batonnage cada dos semanas durante 6 meses con el objetivo de obtener mayor sedosidad y grasitud.

Guarda: El 39% de la mezcla fue fermentado en barricas usadas de roble francés, en las que posteriormente el vino se guardó por 10 meses. El 61% restante se fermentó y se mantuvo en cubas de acero inoxidable.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %
pH: 3.25
Acidez Total: 5,88 g/L
Azúcar Residual: 1.9 g/L
Acidez Volátil: 0.20 g/L

NOTAS DE CATA

De color amarillo brillante. En nariz se perciben intensas capas aromáticas, notas a frutos blancos seguidos de una fresca nota mineral. En boca es un vino tenso y vibrante, posee un paladar medio balanceado y de buena cremosidad, dando paso a un final largo y salino.