RAYUELA
GRAN RESERVA



RAYUELA GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2023

VITICULTURA

Suelo: De origen aluvial y textura areno arcilloso. El suelo es profundo, extraordinariamente poroso y tiene la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año, lo cual es muy importante en el caso de plantas antiguas.

VINIFICACIÓN

Variedad: Cabernet Sauvignon 95% y Syrah 3%, Malbec 2%

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. La fermentación alcohólica fue realizada a temperaturas entre 26 y 28° C. La fermentación se realizó muy suavemente, evitando la "sobre extracción" con el objetivo de hacer un vino más elegante, amable y balanceado, terminando con una maceración post-fermentativa de alrededor de 7 a 10 días. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica que fue terminada en barricas en el 85% del vino.

Roble: Aproximadamente un 22% del vino estuvo por 11 meses en barricas usadas de roble francés, un 3% de la mezcla se mantuvo en huevos de concreto, mientras que el 75% restante realizo su guarda en estaques de acero inoxidable para mantener la frescura e intensidad de la fruta.

Servicio: Ideal para acompañar carnes rojas a la parrilla, especialmente cortes como lomo vetado y asado de tira. Su estructura y carácter realzan la intensidad de cada preparación. Sírvelo entre 15 y 16 °C y, de ser posible, decántalo antes de servir.

ANÁLISIS QUIMICO

Alcohol: 13,5 %
Acidez total: 5,1 g/L
pH: 3,57
Azúcar Residual: 2,6 g/L

NOTAS DE CATA

De Color rojo profundo. Gran complejidad en nariz, destacan aromas a frutos rojos y negros tales como cerezas e higo, seguidas de elegantes notas a frutos secos y dátiles. En boca presenta gran estructura, con taninos firmes, suaves y maduros que entregan soporte y dan paso a un final en boca es largo y placentero.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.