

RAYUELA

GRAN RESERVA



RAYUELA GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2023

VITICULTURA

Viñedo: Proveniente principalmente de nuestro viñedo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Cabernet Sauvignon fueron plantados hace más de 100 años.

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.

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 estanque 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, a lo largo del periodo estival se observaron olas de calor que alcanzaron de 37°C, eventos que aceleraron los procesos fenológicos de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril estuvieron marcados por las altas temperaturas, condiciones que provocaron un adelanto en la madurez de las variedades más tardías, logrando cosechas más tempranas. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de gran acidez natural, muy buena concentración y balance.

VINIFICACIÓN

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

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre el 12 y el 19 de abril del 2023.

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 realizó su guarda en estaques de acero inoxidable para mantener la frescura e intensidad de la fruta.

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol: 14,0 %
pH: 3,60
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.