

RAYUELA

GRAN RESERVA



RAYUELA GRAN RESERVA CARMENERE 2023

VITICULTURA

Vinhedo: As uvas são provenientes do vinhedo La Capilla, localizado nos arredores de Peralillo, no vale de Colchagua. Os quartéis de Carménère têm uma idade média de 31 anos.

Solo: Apresenta um solo de origem vulcânica e aluvial, pouco profundo, de boa drenagem, baixa fertilidade e uma importante porcentagem de areia e silte, com uma camada compacta de arenito entre 1 e 1,5 metros de profundidade. Na superfície, pode ser observada cinza vulcânica de aparência esbranquiçada, a qual confere características especiais ao vinho.

Clima: A temporada 2022 – 2023 começou com um inverno marcado por chuvas moderadas que foram aumentando durante este período, atingindo um registro de precipitações próximo a 380 mm no início da primavera. Essas chuvas foram importantes para preencher a capacidade de retenção de nossos vinhedos, o que nos permitiu atrasar as primeiras irrigações em relação à temporada anterior. A água das chuvas, somada às primeiras irrigações da temporada, permitiu começar o ciclo fenológico de nossos vinhedos com um bom nível de umidade no solo, evitando o risco de estresse nas plantas. A temperatura no começo do inverno foi amena e essa tendência se estendeu até o princípio da primavera, o que se traduziu em uma brotação mais tardia em comparação com anos anteriores. O verão teve seu início marcado por temperaturas mais baixas do que a média dos últimos anos. Entretanto, ao longo do período estival foram observadas ondas de calor que alcançaram os 37 °C, eventos que aceleraram os processos fenológicos da fruta. Finalmente, os meses de março e abril estiveram marcados por altas temperaturas, condições que provocaram um amadurecimento antecipado das variedades mais tardias. Tudo isso se viu refletido em vinhos frescos, de grande acidez natural, ótima concentração e equilíbrio.

Manejo do vinhedo: A densidade de plantio do vinhedo é de 3.344 plantas/hectare, com condução em espaldeira baixa e poda em vara de produção ou Guyot duplo. Desponte de brotos na primavera e começo do verão e desfolha manual no princípio de março para aumentar a ventilação das uvas.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Carménère 99%, Petit Verdort 1%.

Colheita: As uvas foram colhidas entre os dias 17 e 21 de abril de 2023.

Técnicas de vinificação: A uva desengaçada foi esmagada e o mosto obtido direcionado a um tanque. A fermentação alcoólica ocorreu entre 26 °C e 28 °C, de maneira suave para evitar uma extração excessiva e produzir, assim, um vinho mais elegante, amável e equilibrado. Em seguida, uma maceração pós-fermentativa entre 6 e 8 dias e, por fim, a fermentação malolática que foi finalizada em barril.

Carvalho: Aproximadamente 48 % do vinho esteve por 11 meses em barris de carvalho francês de segundo uso e 6 % em ovos de concreto de 3.200 litros. Já os 46 % restantes amadureceram em tanques de aço inoxidável com o objetivo de manter o frescor e a intensidade da fruta no corte final.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Alcohol: 14,0 %
pH: 3,60
Azúcar Residual: 2,6 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De profunda cor vermelha com matizes violáceos. Apresenta um grande caráter condimentado, com destaque para elegantes aromas de frutas azuis acompanhados de sutis notas de café tostado. Na boca, é um vinho que se destaca por seu equilíbrio e boa textura, com taninos firmes e reativos que dão lugar a um agradável e longo final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 anos.