

RAYUELA

GRAN RESERVA



RAYUELA GRAN RESERVA CHARDONNAY 2023

VITICULTURA

Vinhedo: As uvas são provenientes de um vinhedo localizado no setor de Litueche, na margem costeira do extremo norte do vale de Colchagua, a 18 km do oceano Pacífico. A forte influência marinha, graças à proximidade do mar, leva a uma maturação longa e pausada, com a obtenção de grande potencial de qualidade.

Solo: Setor de colinas suaves com diversos tipos de solo, destacando-se áreas com solos graníticos e outras com solos aluviais, geralmente profundos, de boa drenagem e rochas presentes em todo o perfil.

Clima: A temporada 2022 – 2023 começou com um inverno marcado por chuvas moderadas que foram aumentando durante a estação, 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 e nos permitiram atrasar as primeiras irrigações em relação ao ano 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 início 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 início do verão foi marcado por temperaturas abaixo da média dos últimos anos. Entretanto, esta tendência começou a ser revertida a meados de janeiro, quando as ondas de calor atingiram os 35 °C. Estes eventos se repetiram em diversas ocasiões ao longo da estação, antecipando ainda mais o que se imaginava que seria uma safra um pouco adiantada. Finalmente, os meses de março e abril estiveram marcados por altas temperaturas. Essas condições provocaram um amadurecimento antecipado das variedades mais tardias. Tudo isso se refletiu em vinhos frescos, de grande acidez natural, ótima concentração e equilíbrio.

Manejo do vinhedo: A densidade de plantio do vinhedo é de 5.000 plantas/hectare, com condução em espaldeira baixa e poda em vara de produção ou Guyot duplo. Desponte de brotos na primavera e no início do verão. Apenas uma leve desfolha foi realizada no interior da canópia, com o objetivo de aumentar a ventilação e manter as uvas sãs por um lado e, por outro, favorecer uma maturação mais uniforme.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Chardonnay 100%.

Colheita: As uvas foram colhidas entre 11 e 17 março de 2023.

Técnicas de vinificação: 100% prensagem direta. Fermentação alcoólica com leveduras selecionadas, com uma duração aproximada de 2 semanas e temperaturas entre 16 °C e 21 °C. Cerca de 40% do corte foi fermentado em barris de carvalho francês. Posteriormente, o vinho foi mantido sobre as borras, com bâtonnage a cada duas semanas durante 6 meses para obter maior sedosidade e untuosidade.

Amadurecimento: Cerca de 39% do corte foi fermentado em barris usados de carvalho francês, nos quais o vinho foi posteriormente guardado por 10 meses. A fermentação dos restantes 61% ocorreu em cubas de aço inoxidável, onde o vinho foi posteriormente mantido.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 13,5%
pH: 3,25
Acidez total: 5,88 g/L
Açúcar residual: 1,9 g/L
Acidez volátil: 0.20 g/L.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor amarela brilhante. No nariz, são percebidas intensas camadas aromáticas, notas de frutas brancas acompanhadas de uma refrescante nota mineral. Na boca, é um vinho tenso e vibrante, com um meio de boca equilibrado e de boa cremosidade, dando lugar a um final longo, de excelente frescor e marcante salinidade.