RAYUELA
GRAN RESERVA



RAYUELA GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2023

VITICULTURA

Solo: De origem aluvial, com textura areno-argilosa. O solo é profundo, extraordinariamente poroso e tem a capacidade de regular muito bem o fornecimento de água à planta ao longo do ano, o que é especialmente importante no caso de vinhas antigas.

VINIFICAÇÃO

Variedade: 95% Cabernet Sauvignon, 3% Syrah, 2% Malbec.

Técnicas de Vinificação: As uvas foram desengaçadas e esmagadas em um tanque. A fermentação alcoólica ocorreu a temperaturas entre 26 e 28°C. A fermentação foi realizada de forma muito suave, evitando a sobremaceração e a sobre-extração, com o objetivo de elaborar um vinho mais elegante, agradável e equilibrado. Em seguida, foi realizada uma maceração pós-fermentativa de aproximadamente 7 a 10 dias. Posteriormente, ocorreu a fermentação malolática, com 85% do vinho completando esse processo em barricas.

Carvalho: Aproximadamente 22% do vinho permaneceu por 11 meses em barricas usadas de carvalho francês, enquanto 3% do corte foi mantido em ovos de concreto. Os 75% restantes foram envelhecidos em tanques de aço inoxidável para preservar o frescor e a intensidade da fruta.

Serviço: Ideal para acompanhar carnes vermelhas grelhadas, especialmente cortes como bife ancho e costela bovina. Sua estrutura e personalidade realçam a intensidade de cada preparo. Sirva entre 15 e 16°C e, se possível, decante antes de servir.

ANÁLISES LABORATORIAIS

Álcool: 13,5%
Acidez Total: 5,1 g/L
pH: 3,57
Açúcar Residual: 2,6 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelho profundo. Grande complexidade aromática, destacando aromas de frutas vermelhas e negras, como cerejas e figos, seguidos de elegantes notas de frutas secas e tâmaras. Em boca, apresenta grande estrutura, com taninos firmes, suaves e maduros, que proporcionam sustentação e conduzem a um final longo e agradável.

POTENCIAL DE GUARDA

Pronto para consumo ou pode ser guardado por até 6 anos.