

RAYUELA

GRAN RESERVA



RAYUELA GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2023

VITICULTURA

Vinhedo: As uvas são provenientes principalmente de nosso vinhedo San Carlos, localizado nos arredores de Cunaco, no vale de Colchagua. Os quartéis de Cabernet Sauvignon foram plantados há mais de 100 anos.

Solo: De origem aluvial e textura areno-argilosa. O solo é profundo, extraordinariamente poroso e com a capacidade de administrar muito bem o fornecimento de água para a planta durante o ano, o que é muito importante no caso de plantas antigas.

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.

VINIFICAÇÃO

Varietades: Cabernet Sauvignon 95% y Syrah 3%, Malbec 2%.

Colheita: As uvas foram colhidas entre os dias 12 e 19 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, o vinho foi submetido à maceração pós-fermentativa entre 7 e 10 dias e, por fim, à fermentação malolática, a qual foi finalizada em barril para 85% do vinho.

Carvalho: Aproximadamente 22 % do vinho esteve por 11 meses em barris usados de carvalho francês e 3 % do corte permaneceu em ovos de concreto. Já os 75 % restantes amadureceram em tanques de aço inoxidável para manter o frescor e a intensidade da fruta.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

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

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De profunda cor vermelha. No nariz, apresenta grande complexidade e se destacam aromas de frutas vermelhas e negras tais como cereja e figo, seguidos de elegantes notas de frutos secos e tâmaras. Na boca, apresenta grande estrutura, com taninos firmes, suaves e maduros que entregam suporte e dão lugar a um final de boca longo e agradável.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 anos.