

RAYUELA

GRAN RESERVA



RAYUELA GRAN RESERVA MALBEC 2023

VITICULTURA

Vinhedo: As uvas são provenientes de nosso vinhedo San Carlos, localizado nos arredores de Cunaco, no vale de Colchagua. As antigas videiras que dão vida a este Malbec têm em média 22 anos.

Solo: De origem aluvial, com textura areno-argilosa e de grande profundidade. Tem a capacidade de administrar muito bem a entrega de água para a planta durante o ano, com boa drenagem e fertilidade moderada.

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 4167 - 5000 plantas/hectare, com condução em espaldeira baixa e poda em cordão esporonado. Desponte de brotos na primavera e começo do verão e desfolha manual no princípio de março para aumentar a ventilação das uvas.

VINIFICAÇÃO

Variedades: Malbec 98%, Petit Verdot 2%.

Colheita: As uvas foram colhidas entre os dias 20 y 29 de março, 2023.

Técnicas de vinificação: A uva desengaçada foi esmagada e o mosto obtido direcionado a um tanque. A fermentação alcoólica ocorreu entre 24 °C e 26 °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 6 e 9 dias e, por fim, à fermentação malolática, a qual foi finalizada em barril para 85% do vinho.

Amadurecimento: Aproximadamente 25 % do vinho esteve por 11 meses em barris usados de carvalho francês, enquanto os 75 % restantes amadureceram em cubas de aço inoxidável para manter o frescor e a intensidade da fruta.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Teor alcoólico: 14,0 % vol.
pH: 3,55
Acidez total (C4H6O6): 5,25 g/L
Açúcar residual: 2,81 g/L
Acidez volátil: 0,54 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De profunda cor púrpura. No nariz, é intenso, predominam aromas de frutas vermelhas e azuis, como cereja madura e mirtilo, acompanhados de uma elegante nota floral. Na boca, é um vinho com personalidade, de taninos firmes e, ao mesmo tempo, delicados, que entregam texturas e grande equilíbrio no meio de boca. O final é longo e persistente, com notas de fruta fresca, seguidas por uma sutil nota de pimenta-do-reino branca.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 anos.