RAYUELA
GRAN RESERVA



RAYUELA GRAN RESERVA MALBEC 2024

VITICULTURA

Suelo: De origen aluvial con texturas areno arcillosas y de gran profundidad. Tiene la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año, con buen drenaje y una fertilidad moderada.

VINIFICACIÓN

Variedad: 98% Malbec 2% Petit Verdot.

Técnicas de vinificación: a uva fue despalillada y molida hacia un estanque. La fermentación alcohólica fue realizada a temperaturas entre 24 y 26° C. La fermentación se realizó muy suavemente, evitando la "sobre extracción" con el objetivo de hacer un vino más elegante, amable y balanceado, terminando con una maceración post-fermentativa de alrededor de 6 a 9 días. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica, donde un 85% del vino realizo este proceso en barricas, mientras que el 15% restante se mantuvo en estanques de acero inoxidable.

Roble: Aproximadamente un 25% del vino estuvo por 11 meses en barricas usadas de roble francés mientras que el 75% restante se crio en cubas de acero inoxidable para mantener la frescura e intensidad de fruta.

Servicio: El Gran Reserva Malbec es ideal para acompañar carnes rojas a la parrilla, cordero, pato, mollejas, embutidos y preparaciones tradicionales como garbanzos con longaniza. Su equilibrio y frescura armonizan especialmente bien con platos de gran intensidad. Sírvelo entre 15 y 16 °C y, si es posible, decántalo unos minutos antes de disfrutarlo.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %
pH: 3,62
Acides Total: 4,90 g/L
Azúcar Residual: 1,9 g/L

NOTAS DE CATA

El vino tiene un color rojo intenso con matices violáceos, En nariz muestra equilibrio entre la fruta roja madura y suaves notas a roble francés, aportando especias. En boca se presenta con buena estructura, con una boca muy amplia de taninos finos que permiten una buena persistencia.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.