RAYUELA
RESERVA



RAYUELA RESERVA CARMENERE 2024

VITICULTURA

Suelo: De origen aluvial, profundos de buen drenaje y fertilidad moderada.

VINIFICACIÓN

Variedad: Carmenere 94%, Syrah 6%.

Técnicas de vinificación: Las uvas fueron despalilladas y molidas a tanques de acero inoxidable y de cemento, donde fermentaron a temperaturas entre los 26-28°C. Durante la fermentación, se hizo una extracción moderada con sólo 3 a 4 remontajes cortos por día. Después, se hizo la fermentación maloláctica natural. Aproximadamente 20% del vino se guardó en barricas de roble, mientras que el resto se mantuvo en cubas de acero inoxidable y cemento. Después de mezclar los componentes, el vino se filtra y se embotella.

Roble: Aproximadamente el 20% de la mezcla se guardó en barricas usadas de roble francés por 6 meses.

Servicio: El Reserva Carménère es el compañero ideal para los amantes de la parrilla. Su versatilidad también lo hace perfecto con charquicán, humitas, carnes rojas con ensalada chilena, además de preparaciones con beterraga, berenjenas y cocina especiada. Para disfrutar toda su expresión, sírvelo entre 15 y 16 °C.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 % vol.
pH: 3,73
Acidez Total: 4,74 g/L
Azúcar Residual: 2,42 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso con matices violetas. En nariz, predominan los aromas de frutos rojos y negros, destacando las notas de mora silvestre, acompañadas de un sutil toque de grosella roja. En boca, aparecen taninos redondos y suaves, seguidos de una acidez moderada que le confiere un cuerpo medio y equilibrado. El final es largo, con un retrogusto expresivo donde destaca la grosella negra.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 4 años.